C5230 / 206782

C4430 / 206873

C6440 / 206797

V1/1212

Bedienungsanleitung
Elektrische Heißluftöfen
Seiten 1 bis 28
D/A/CH

Instruction manual
Electric convection ovens
from page 29 to 56
GB/UK

Mode d'emploi
Fours électriques à convection
de page 57 à page 84
F/B/CH

Gebruiksaanwijzing
Elektrische heteluchtovens
blz. 85 t/m 112
NL/B

Instrukcja obsługi
Elektryczne piece konwekcyjne
strony od 113 do 140
PL

D/A/CH

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung

Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

1. Allgemeines 2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 4
2. Sicherheit 4
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5
3. Transport, Verpackung und Lagerung 6
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6
4. Technische Daten 7
4.1 Baugruppenübersicht 7
4.2 Technische Angaben 8
5. Installation und Bedienung 9
5.1 Anweisungen für den Installateur 9
5.1.1 Vorbereitende Arbeitsgänge 9
5.1.2 Intallationsort 10
5.1.3 Vorbereitung für die Installation 11
5.1.4 Elektroanschluss 12
5.1.5 Wasseranschluss 14
5.1.6 Wasserabfluss (206782, 206797) 15
5.1.7 Dampfablass 15
5.2 Anweisungen für den Benutzer 16
5.2.1 Sicherheitshinweise 16
5.2.2 Erste Inbetriebnahme 17
5.2.3 Gewöhnliche Wartung 18
5.2.4 Außergewöhnliche Wartung 20
5.3 Bedienblenden 23
6. Entsorgung 28

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, sollten keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheits-maßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

! ***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

! ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Heißluftofen** darf **nur** für folgende Zwecke eingesetzt werden:

- Backen von Konditoreiwaren und Brot in frischem und tiefgefrorenem Zustand;
- Garen von allen Gastronomieprodukten in frischem und tiefgefrorenem Zustand;
- Dampfgaren von Gemüse, Fleisch und Fisch;
- Das Garen im Vakuum darf nur unter Verwendung entsprechender Beutel erfolgen;
- Klimatisierung von Speisen in gekühltem und tiefgefrorenem Zustand.

! ***ACHTUNG!***

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder anders-artige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

3.3 Lagerung

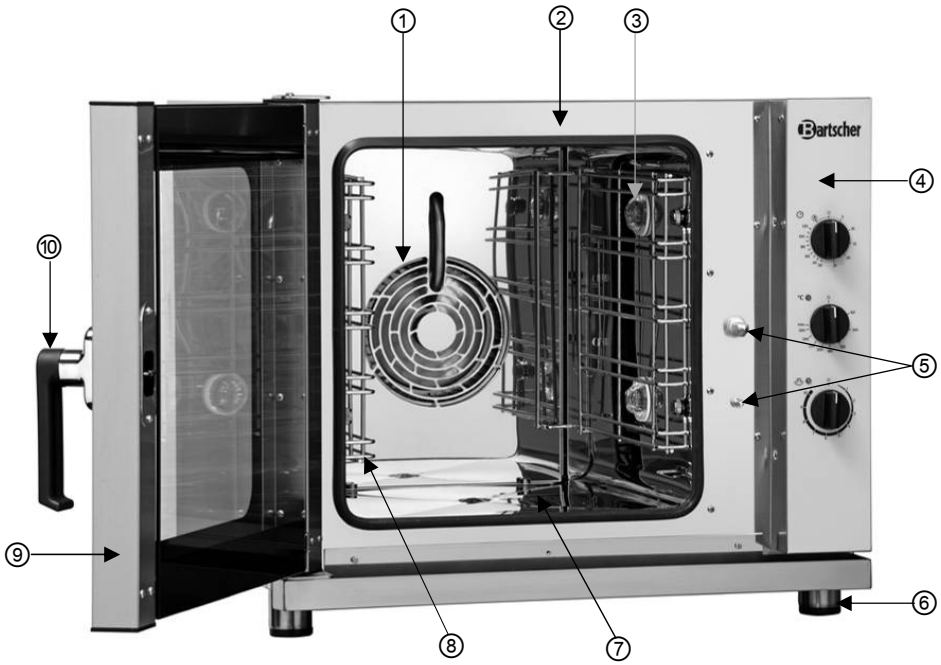
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



①	Lüfter	⑥	Stellfüße, höhenverstellbar
②	Gehäuse	⑦	Garraum
③	Garraumbeleuchtung	⑧	Auflageschienen
④	Bedienblende	⑨	Ofentür
⑤	Sicherheitssystem der Ofentür	⑩	Ofentürgriff

Sicherheitsvorrichtungen

Das Sicherheitssystem der Gerätetür (Mikroschalter) unterbricht den Betrieb des Gerätes beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet.

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	**Elektrische Heißluftöfen**		
Modell:	**C 4430**	**C 5230**	**C 6640**
Artikel-Nr.:	**206873**	**206782**	**206797**
Ausführung:	**mit Grill und Beschwadung**	**mit Beschwadung**	**mit Beschwadung**
Einschübe:	4 (442 x 325 mm)	5 x 2/3 GN	6 x 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Einschüben:	75 mm	70 mm	80 mm
Temperaturbereich:	0 °C – 280 °C		
Zeiteinstellung:	0 – 120 Minuten		
Abmessungen (B x T x H mm):	550 x 620 x 520	700 x 760 x 635	920 x 1050 x 840
Anschlusswert:	3,1 kW / 230 V 50-60 Hz steckerfertig	4,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Festwasseranschluss:	G3/4“		
Wasserdruck:	max. 2 bar		
Gewicht:	29,6 kg	50,4 kg	93,6 kg
Zubehör:	1 Wasserdruckschlauch		
	4 Bleche 442 x 325 mm	2 x GN 2/3	3 Bleche 600 x 400 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

Eigenschaften des Heißluftofens

- Ausführung: Edelstahl innen und außen
- Innenbeleuchtung
- Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- Abgerundete Backkammer zur einfachen, schnellen und effizienten Reinigung
- Beschwadung

5. Installation und Bedienung
5.1 Anweisungen für den Installateur

ACHTUNG!

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes müssen nur von einem qualifizierten und befugten Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

Hinweise

- Lesen Sie aufmerksam die folgende Anleitung, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Alle Arbeitsgänge zur Installation, Montage, Bedienung und Wartung müssen durch Fachpersonal, **das über die notwendigen fachlichen Anforderungen verfügt (genehmigt durch das Herstellerunternehmen oder den Händler) und unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Installationslandes und der Vorschriften zur Produktsicherheit und Sicherheit des Arbeitsplatzes**, ausgeführt werden.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Geräts und der Nichtverwendung von nichtoriginalen Ersatzteilen stammen.

5.1.1 Vorbereitende Arbeitsgänge

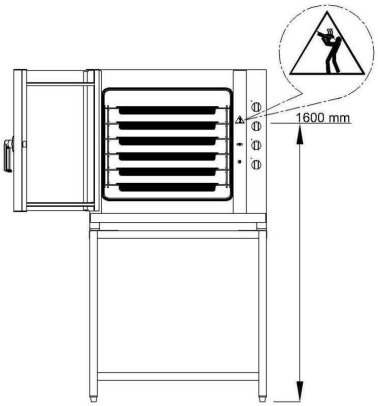
- Sobald Sie das Gerät erhalten haben, stellen Sie sicher, dass es keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht beschädigt wurde. Im Falle von Schäden oder fehlenden Teilen müssen Sie unverzüglich den Spediteur oder Händler/Hersteller benachrichtigen und **die Art-Nr. und die Serien-Nr.** (Typenschild auf der Rückseite des Gerätes) angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.
- Vergewissern Sie sich, dass, um den Installationsort zu erreichen, keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.

- **ACHTUNG**: Während des Transportes des Gerätes kann es zum Kippen desselben kommen, wodurch weitere Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie auch unter Beachtung des Gewichts des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen es horizontal.

5.1.2 Installationsort

- Das Gerät muss in geschlossenen und gut gelüfteten Räumen aufgestellt werden (nicht im Freien).
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Heißluftofens die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Rauchabzugsanschlüsse.
- Wir empfehlen, den Heißluftofen unter einen Dunstabzug zu stellen oder die Ableitung der heißen Dämpfe und Gerüche, die aus dem Garraum treten, ins Freie sicherzustellen.
- Der Heißluftofen muss auf einer ebenen Oberfläche aufgestellt werden, um zu verhindern, dass er verrutschen oder kippen kann.
- Der Installationsort des Heißluftofens muss das Gewicht des Gerätes bei Höchstbelastung tragen. Das Brutto-Gewicht finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Heißluftofens.

- Im Falle von Öfen, die über Gärschränken, Tischen aus rostfreiem Stahl oder anderen Öfen aufgestellt werden, ist es nicht empfehlenswert, höhere Einlegeböden als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden.
- Aus Sicherheitsgründen muss nach der Aufstellung des Gerätes der Aufkleber **“Verbrennungsgefahr”**, der sich in der Verpackung befindet, am Heißluftofen in einer Höhe von 1600 mm vom Boden angebracht werden (siehe Abb. rechts).



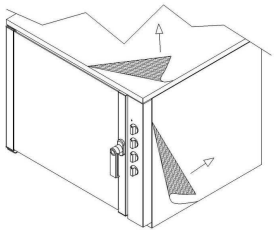
- Achten Sie darauf, dass die Positionierung eine vollständige Öffnung der Heißluftofentür (180°) ermöglicht.
- Gehen Sie so vor, dass der hintere Teil leicht zugänglich ist, um die Strom- und Wasseranschlüsse und die Wartung zu ermöglichen.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet und es ist erforderlich, zu allen Seiten einen Mindestabstand von 5 cm einzuhalten.

- Das Gerät **niemals** in der Nähe von Wärmequellen, Fritteusen oder anderen Quellen von heißen Flüssigkeiten aufzustellen; falls dies nicht möglich sein sollte, betragen die Sicherheitsabstände: seitlich und über dem Gerät 50 cm und von der Rückseite des Gerätes 70 cm.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern aus brennbaren Materialien (wie Wände, Möbel, Trennwände, Gasflaschen) auf: Dieses kann zu Brandgefahr führen. Im Falle, dass dies nicht möglich sein sollte, verkleiden Sie die brennbaren Teile mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material unter höchster Beachtung der Brandschutzvorschriften.

5.1.3 Vorbereitung für die Installation

- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.

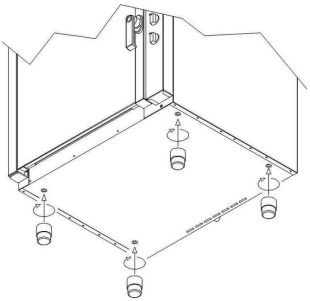
Entfernung der Schutzfolie



- Entfernen Sie vollständig die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden.
- Entfernen Sie aus dem Inneren das Zubehör, alle Informationsmaterialien und Plastiktüten.

Einstellung der Füße

ACHTUNG!
Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Stellfüße.

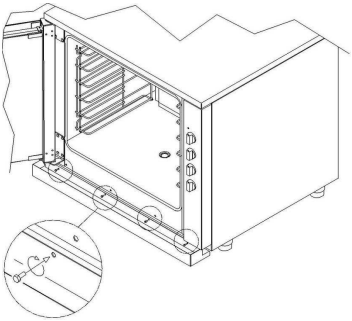


- Bei der Nicht-Verwendung der Stellfüße ist kein Luftdurchgang für die Kühlung der elektronischen Bauteile und der äußeren Wände des Gehäuses gewährleistet, dieses könnte eine Überhitzung verursachen und zur Beschädigung der Bauteile des Gerätes führen.
- Die verstellbaren Füße sind dem Gerät beigepackt und müssen unter dem Gerät angeschraubt werden.

- Die korrekte Ebenheit des Gerätes gewährleistet einen reibungslosen Betrieb. Diese Ebenheit erhält man durch Einstellung der Füße und Überprüfung durch eine Wasserwaage. Es reicht aus, sie ein- oder auszuschrauben, um ihre Einstellung zu verändern.

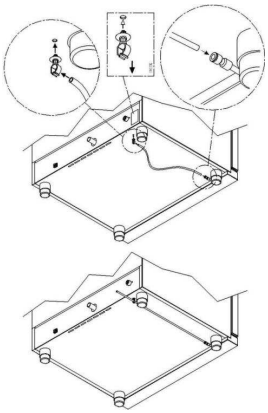
Befestigung der Abtropfschale

- Die Abtropfschale wird verwendet, um Flüssigkeiten aufzufangen, die von der Vorderseite des Ofens abfließen können. Stellen Sie die Schale in den vorderen unteren Bereich des Ofens und sichern ihre Befestigung durch Schrauben, die sich in der Tüte im Inneren der Verpackung befinden. Die Schrauben werden in die Gewindeeinsätze im vorderen unteren Bereich des Ofens geschraubt (Abb. rechts).



Befestigung des Abflusses der Abtropfschale

Montieren Sie den Kunststoff-Clip und den weißen Abflussschlauch für Wasser, der sich im Inneren der Verpackung befindet. Überprüfen Sie, dass der Schlauch so installiert und befestigt ist, dass das Wasser ordnungsgemäß von der Schale in das Abflussnetz abfließen kann (Abb. rechts).



5.1.4 Elektroanschluss

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
  Eine Spannungsabweichung von höchstens ± 10% ist erlaubt.
- Falls das Gerät nicht über ein Gestell mit Rollen verfügt, welche das Bewegen erleichtert, wird empfohlen, zuerst den Anschluss an das Stromnetz vorzunehmen und dann die Positionierung an seinem Arbeitsort.

- Achten Sie darauf, dass es während des Verrückens nicht zu Beschädigungen am Netzkabel kommt. Dies ermöglicht den Anschluss an das Stromnetz mit Leichtigkeit und größerer Sicherheit. Positionieren Sie das Kabel so, dass kein Punkt eine höhere Umgebungstemperatur als 50 ℃ erreicht.

Heißluftöfen mit Einphasen-Kabel und –Stecker (206873)

- Bei Geräten, die **mit Kabel und Stecker** ausgestattet sind (einphasig 230 V), ist es ausreichend, den Stecker in die entsprechende Steckdose zu stecken (die Steckdose muss für den im Lieferumfang enthaltenen Stecker geeignet sein und die für das Gerät erforderliche, auf dem Typenschild angegebene Belastung tragen). Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker stets leicht zugänglich ist.
- Das Gerät wird mit zertifiziertem Kabel und Stecker geliefert: sie dürfen nicht manipuliert und verändert werden.

Heißluftöfen mit Dreiphasen-Kabel und ohne Stecker (206782, 206797)

- **ACHTUNG: im elektrischen Verbindungskabel muss der gelbe/grüne Erdungsleiter mindesten 3 cm länger im Vergleich mit den anderen Leitern sein.**
- Der Heißluftofen muss auf direkte Weise an das Stromnetz angeschlossen sein und über einen vorgelagerten Schalter mit einfachem Zugang, der gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes an die Anlage installiert wurde, verfügen. Dieser Schalter sollte über eine allpolige Kontaktöffnung verfügen, um die vollständige Abschaltung unter den Bedingungen von Überspannungskategorie III zu gewährleisten.
- Eine ordnungsgemäße Erdungsverbindung ist zwingend erforderlich und das Erdungskabel darf unter keinen Umständen durch den Schutzschalter unterbrochen werden.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluss des Ofens an das Netz, dass alle elektrischen Anschlüsse gut festgeklemmt sind.
- Beachten Sie auch die Anschlussmöglichkeiten der einzelnen Geräte, diese finden Sie auf der Rückseite der Geräte.

  Gelb/Grün : Schutzleiter „ERDE".

  Blau : Neutralleiter

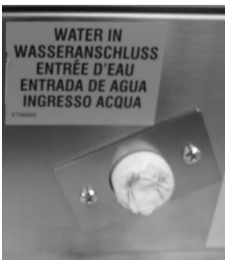
  Braun, Grau, Schwarz: Phasenleiter

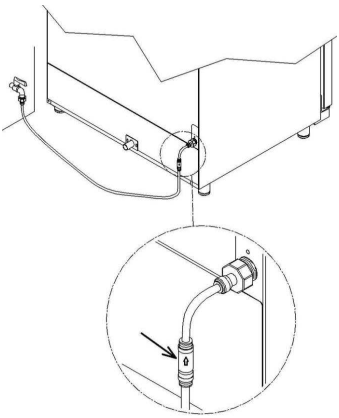
Potentialausgleichsanschluss

- Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten mit der durch folgendes Symbol ⏚ gekennzeichneten Klemmleiste erfolgen. Die Anschlussklemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.
- Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Verbindungskabels der Farbe gelb/grün mit einem Durchmesser zwischen 2,5 und 10 mm ² .
- Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben der geltenden Bestimmungen zu prüfen ist.

5.1.5 Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Lassen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ausreichende Wassermenge abfließen, um etwaige Reststoffe, die sich in der Rohrleitung befinden, zu entfernen, damit diese nicht in die Magnetventile gelangen.
- Es ist notwendig, zwischen dem Wassernetz und Gerät einen Absperrventil und einen mechanischen Filter zu installieren (Abb. rechts).
- An der Rückseite des Gerätes mit einem Aufkleber gekennzeichneten Teil hat der Heißluftofen einen Eingang G3/4'' mit Filter.
- Im Lieferumfang ist ein Wasserdruckschlauch von 2 m lang mit Verbindungen G3/4'' und Rückschlagventil für Flüssigkeiten, wie von den geltenden Vorschriften verlangt wird, enthalten.





! ***ACHTUNG!***

Um den Heißluftofen an das Wassernetz anzuschließen darf nur der mitgelieferte Wasserdruckschlauch verwendet werden! Verwenden oder wiederverwenden Sie keine anderen Schläuche.

- Das eintretende Wasser muss einen Druckwert zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar) und eine Höchsttemperatur von 30 ℃ haben. Wenn die Eingangsdruckwert höher als 200 kPa (2 bar) ist, **muss** ein **Druckminderer**, der auf 200 kPa (2 bar) kalibriert ist, installiert werden.
- Für eine einwandfreie Funktion muss das Gerät zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum eine maximale Härte von 5 ℉ haben. Bei höheren Werten muss eine geeignete **Wasserenthärtungsanlage** vorinstalliert werden.

5.1.6 Wasserabfluss (206782, 206797)

- Das aus dem Ablauf des Heißluftofens austretende Wasser kann hohe Temperaturen (90 ℃) erreichen. Die für den Wasserablauf verwend eten Schläuche müssen in der Lage sein, solche Temperaturen auszuhalten.
- Der Wasserablauf befindet sich auf der hinteren Unterseite der Rückseite des Heißluftofens und muss mit einem geeigneten starren Rohr oder flexiblen Schlauch angeschlossen und zu einem geöffneten Abfluss geführt werden; der Durchmesser darf nicht geringer als der des Abwasseranschlusses des Heißluftofens sein.

- Fügen Sie einen entsprechenden Siphon zwischen dem Heißluftofen und dem Netz der Abwässer ein, um so den Austritt von Dämpfen aus dem Heißluftofen und den Eintritt von schlechten Gerüchen aus dem Netz der Abwässer zu verhindern.
- Vermeiden Sie Engpässe auf den flexiblen Schläuchen und Krümmungen auf den starren Leitungen. Entlang des gesamten Schlauchverlauf muss eine Neigung von mindesten 5% beibehalten werden, um einen angemessenen Abfluss zu garantieren. Die fast horizontalen Abschnitte sollten nicht mehr als einen Meter betragen.
- Der Heißluftofen muss einen eigenen Anschluss zu den Abwässern haben. Wenn mehrere Geräte oder Einrichtungen an einen einzigen Schlauch angeschlossen sind, müssen Sie überprüfen, dass seine Abmessungen den regulären und ungehinderten Abfluss ermöglichen.
- Es müssen die lokalen Vorschriften und Normen eingehalten werden.

5.1.7 Dampfablass

- Während des Garens entstehen heiße Dämpfe und andere Gerüche, die aus dem Dampfablassrohr des Garraums treten. Dieser befindet sich oben im hinteren Teil des Heißluftofens. Stellen oder legen Sie keine Gegenstände über den Abzug, um den Rauchabzug nicht zu verhindern und die Gegenstände selbst nicht zu beschädigen.
- Es wird empfohlen, den Heißluftofen unter eine Abzugshaube zu stellen oder für die Ableitung der heißen Dämpfe und Gerüche durch einen Schlauch, dessen Abmessungen nicht geringer als die des Dampfablassrohres des Heißluftofens ist, zu sorgen.

WARNING ! Steam exhaust
ACHTUNG ! Wasserdampf ausgang
ATTENTION ! Evacuation de Vapeur
ATENCION ! Evacuacion de Vapor
ATTENZIONE ! Uscita Vapore

5.2 Anweisungen für den Benutzer

ACHTUNG!

Lesen Sie die folgende Bedienungsanleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Heißluftofens liefert.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen späteren Gebrauch sorgfältig auf.

Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung sowie etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

5.2.1 Sicherheitshinweise

ACHTUNG!

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal benutzt werden.

- **Niemals** das Gerät in der Nähe von Wärmequellen aufzustellen.
- Lassen Sie **niemals** leicht entflammbare Materialien in der Nähe des Gerätes liegen oder stehen. **Brandgefahr!**
- Die Temperaturen der Lebensmittelbehälter oder anderer Gegenstände während und nach dem Garen können sehr hoch sein; seien Sie höchst aufmerksam bei der Handhabung, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie sie nur mit Schutzhandschuhen an. **Verbrennungsgefahr!**
- Seien Sie beim Öffnen der Heißluftofentür äußerst aufmerksam: **Verbrennungsgefahr** beim Austreten von Dämpfen von hohen Temperaturen.
- Geben Sie keine entflammbaren Gegenstände und keine Nahrung auf Alkoholbasis in den Heißluftofen: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen im Garraum des Heißluftofens. Falls es sich nicht vermeiden lässt, sorgen Sie baldmöglichst für die Reinigung: es kann zu Schäden im Garraum führen.

Die äußeren Teile des Heißluftofens können die Temperatur von 60℃ überschreiten. Um Verbrennungen zu vermeiden, die Bereiche oder Teile, die mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet sind, nicht berühren.

- Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas, aus denen die Tür besteht, benötigen einen unverzüglichen Ersatz (kontaktieren Sie den Kundendienst).
- Bei Nichtnutzung des Heißluftofens (z. B. 12 Stunden) lassen Sie die Heißluftofentür leicht geöffnet.
- Bei längerer Nichtnutzung (zum Beispiel mehrere Tage) schließen Sie die Wasser- und Stromversorgung.

5.2.2 Erste Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass sich nichts im Garraum befindet (Zubehör, Verpackungsfolien, Bedienungsanleitungen und ä.).
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und des Anschlusses an die Kaltwasserversorgung.
- Die Lüftungsöffnungen müssen geöffnet und frei von Hindernissen sein.
- Die Teile des Gerätes, die möglicherweise bei der Installation und Anschlüssen abgebaut wurden, müssen wieder am Gerät angebracht werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Auflageschienen zum Tragen von Blechen oder GN-Behältern an den Seiteninnenwänden ordnungsgemäß befestigt sind, sonst können die Behälter, die warme oder heiße Speisen enthalten, herunterfallen oder rutschen und Verbrennungen verursachen.
- Erhitzen Sie den Heißluftofen im Leerlauf bei 200°C (392℉) für etwa 30 Minuten, um eventuelle Gerüche der Wärmeisolierung zu beseitigen.
- Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit warmen Wasser und einem neutralen Reiniger, wischen Sie mit klarem Wasser nach.
- Verwenden Sie zur Reinigung **niemals** aggressive oder säurehaltigen Produkte.

! ***ACHTUNG!***
Das Gerät niemals mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck reinigen!

- Führen Sie zur Abnahme des Gerätes einen **Probegarzyklus**, der es ermöglicht, die Funktion des Gerätes zu prüfen und mögliche Störungen/ Probleme festzustellen.
- Schalten Sie den Heißluftofen ein und stellen Sie einen **Garzyklus** mit einer **Temperatur bis 150°C, Zeit von 10 Min. und mittler e Feuchtigkeit** ein.
- Prüfen Sie genau folgende Punkte:
  - ✓ Die Beleuchtung der Garkammer schaltet sich ein.
  - ✓ Der Heißluftofen stoppt (Heizung, Befeuchtung, Motoren/ Ventilatoren), wenn die Tür geöffnet wird, und setzt den Betrieb fort, wenn die Tür wieder geschlossen wird.
  - ✓ Das Thermostat zur Einstellung der Gartemperatur greift bei Erreichen der eingestellten Temperatur ein und die Heizelemente schalten sich ab.
  - ✓ Die Motoren der Lüfters führt/führen die automatische Umkehrung der Rotationsrichtung aus. Die Umkehrung findet muss alle 2 Minuten statt.
  - ✓ Die Ventilatoren des Garraums haben dieselbe Rotationsrichtung.
  - ✓ Überprüfen Sie den Austritt von Wasser aus den Schläuchen der Feuchtigkeitsabgabe in den Garraum in Richtung der Ventilatoren.

5.2.3 Gewöhnliche Wartung

ACHTUNG!

Vor dem Ausführen jeglicher Reinigungsarbeiten ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen und das vollständige Abkühlen des Heißluftofens abzuwarten.

Der Benutzer ist zur gewöhnlichen Wartung angehalten. Für die außergewöhnliche Wartung ist der Kundendienst zu kontaktieren und das Eingreifen eines spezialisierten und befugten Technikers anzufordern.

Regelmäßige Reinigung des Garraumes

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- Verwenden Sie keine Säureprodukte, Scheuermittel, ätzende Reiniger mit Sand oder Natronlauge.
- Achten sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät (innen und außen) zu reinigen!

- Befolgen Sie bei der Reinigung folgende Schritte:
  - schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den Temperaturdrehregler auf 80℃;
  - lasen Sie den Heißluftofen für 10 Minuten an und erzeugen Sie Dampf;
  - schalten Sie das Gerät ab und lassen es abkühlen;
  - reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, wischen Sie ihn anschließend mit klarem Wasser aus.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie den Garraum niemals bei einer höheren Temperatur als 70 ℃.

- Die tägliche Reinigung der Dichtung des Garraums des Heißluftofens muss mit einem milden Reinigungsmittel ausgeführt werden, um seine Integrität und seine perfekte Leistungsfähigkeit zu garantieren.

- o Im Falle von Schmutzablagerungen verwenden Sie nur einen Kunststoffspachtel oder einen in Essig oder warmes Wasser eingeweichten Schwamm.
- o **Achtung:** falls sich Fett oder Speisereste im Garraum befinden, entfernen Sie sie sofort, da diese sich während der Verwendung des Heißluftofens entzünden können.

Außenreinigung

- o Verwenden Sie nur ein mit lauwarmem Wasser befeuchtetes Tuch für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes.
- o Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Außenreinigung verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
- o Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Mittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

Reinigung der Ofentür

- o Für die Reinigung des Innenglases der Tür müssen Sie bis zur kompletten Abkühlung des Heißluftofens warten.
- o Durch die Doppelverglasung der Gerätetür ist diese leicht zu reinigen.

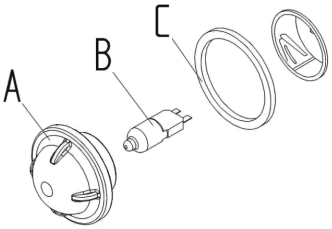
  Das Innenglas kann ausgeklappt werden.
- o Lösen Sie dazu die obere und untere Stahlplatten, welche das Innenglas festhalten, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen.
- o Klappen Sie das Innenglas auf (Abb. links).
- o Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten und die Gerätetür mit einem geeigneten Mittel.
- o Verwenden Sie **keine** scheuernden oder abreibenden Reinigungsmittel.
- o Schließen Sie das Innenglas, bringen Sie die Stahlplatten in die Ausgangsposition.

! ACHTUNG!

Achten Sie beim Schließen der Ofentür darauf, dass das Innenglas durch die Stahlplatten wieder befestigt ist, sonst schließt die Ofentür nicht dicht.

Auswechseln der Lampe

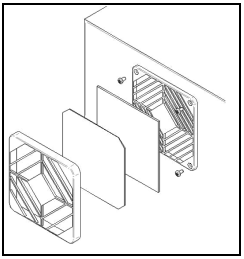
- o **ACHTUNG:** Halten Sie genau die folgende Vorgehensweise ein, um Stromschläge oder Personenschäden zu vermeiden:



- ➢ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Heißluftofens und lassen ihn abkühlen.
- ➢ Lösen Sie die Schrauben, mit denen die seitlichen Auflageschienen befestigt sind. Entfernen Sie diese aus dem Garraum.
- ➢ Schrauben Sie die Glasabdeckung **A** ab. Achten Sie dabei auf die Dichtung **C**. Ersetzen Sie die Lampe **B** durch eine mit den gleichen Merkmalen.
- ➢ Schrauben Sie die Glasabdeckung **A** wieder fest. Achten Sie dabei auf die Dichtung **C**.
- o Befestigen Sie die Auflageschienen an den Seitenwänden und versichern Sie sich, dass sie fest angeschraubt sind.
- o Sollte der Glasdeckel defekt oder beschädigt sein, darf der Heißluftofen nicht benutzt werden, bis er ersetzt wurde (Wenden Sie sich bitte an Kundendienst).

Auswechseln und Reinigen des Kühlfilters (Rückseite des Gerätes)

ACHTUNG: Halten Sie genau die folgende Vorgehensweise ein, um Stromschläge oder Personenschäden zu vermeiden:



- ➢ unterbrechen Sie die Stromversorgung des Heißluftofens und lassen ihn abkühlen;
- ➢ lösen Sie die Schrauben, die den Kühlfilter befestigen und ersetzen oder reinigen Sie den Filter;
- ➢ sobald dieser Vorgang beendet ist, setzen Sie alles wieder zusammen.

5.2.4 Außergewöhnliche Wartung

- o Lassen Sie am Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) Kontrollen durch einen spezialisierten und befugten Techniker ausführen. Kontaktieren Sie dazu den Kundendienst.
- o Vor Ausführung jeglicher Operation ist es notwendig, die Stromversorgung abzustellen, für die Schließung der Hähne der Wasserzufuhr zu sorgen und die Abkühlung abzuwarten.
- o Bevor Sie das Gerät von seinen neuen Aufstellplatz bewegen, müssen Sie überprüfen, dass die elektrische Leitungen, Wasserzufuhr- und Wasserablaufleitungen ordnungsgemäß abgetrennt sind.

- o Wenn sich das Gerät auf einem System, das mit Rollen ausgestattet ist, befindet, müssen Sie überprüfen, dass während seiner Verlagerung die elektrischen Leitungen, Rohrleitungen oder anderes nicht beschädigt werden.
- o Vermeiden Sie das Aufstellen des Geräts in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Fritteusen usw.).
- o Nachdem Sie diese Operation ausgeführt und das Gerät auf die neue Aufstellposition platziert haben, müssen Sie sicherstellen, dass alle Elektro- und Wasseranschlüsse vor der Inbetriebnahme nach den Normen ausgeführt wurden.

Wartung im Störungsfall

Bei einer Störung trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie die Wasserzufuhr. Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, überprüfen Sie die in der unten stehenden Tabelle mögliche Störungen des Gerätes.

Störung	Ursache	Behebung
Beim Einschalten startet der Heißluftofen nicht	• Ofentürtür nicht geschlossen • Mikroschalter meldet nicht die geschlossene Ofentürtür	• Ofentürtür schließen • Kundendienst kontaktieren
Der Heißluftofen ist vollständig ausgeschaltet	• Keine Netzspannung • Der Anschluss an die Stromversorgung ist nicht richtig ausgeführt • Sicherheitsthermostat des Motors hat ausgelöst	• Versorgungsspannung wiederherstellen • Anschluss an die Stromversorgung prüfen • Kundendienst kontaktieren
Die Beleuchtung ist ausgeschaltet	• Die Lampe hat sich gelockert • Die Lampe ist durchgebrannt	• Setzen Sie die Lampe richtig in die Fassung ein • Lampe lt. Abschnitt „Auswechseln der Lampe“ **(6.2 „Reinigung“**) auswechseln.
Gar-/Backergebnis ungleichmäßig	• Die Lüfter führen die Umkehrung der Rotations-richtung nicht aus • Einer der Lüfter steht still • Einer der Widerstände ist defekt	• Kundendienst kontaktieren • Kundendienst kontaktieren • Kundendienst kontaktieren

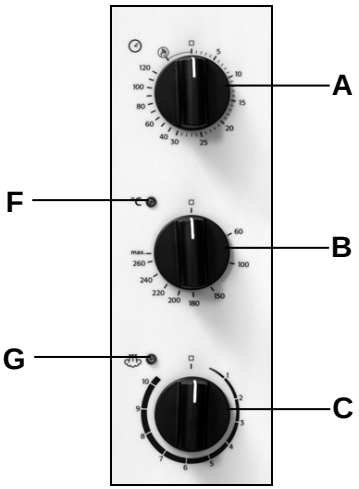
Störung	Ursache	Behebung
Bei Aktivierung der Beschwadung wird kein Wasser von den Schläuchen abgegeben	• Die Wasserzufuhr ist geschlossen • Der Anschluss an das Wassernetz ist nicht richtig ausgeführt • Wassereinlassfilter ist von Schmutz verstopft	• Die Wasserzufuhr öffnen • Prüfen Sie den Anschluss an das Wassernetz • Wassereinlassfilter reinigen
Bei geschlossener Ofentürtür tritt Wasser aus der Dichtung aus	• Verschmutzte Dichtung • Dichtung beschädigt • Es liegt ein Problem beim Schließen der Ofentürtür vor	• Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch • Kundendienst kontaktieren • Kundendienst kontaktieren
Während des Betriebes stoppt der Ventilator	• Sicherheitsthermostat des Motors hat ausgelöst • Bruch eines Kondensatormotors	• Schalten Sie den Heißluftofen aus und warten Sie, dass der Überhitzungsschutz des Motors sich automatisch wieder in Betrieb setzt. Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren • Kundendienst kontaktieren

ACHTUNG!

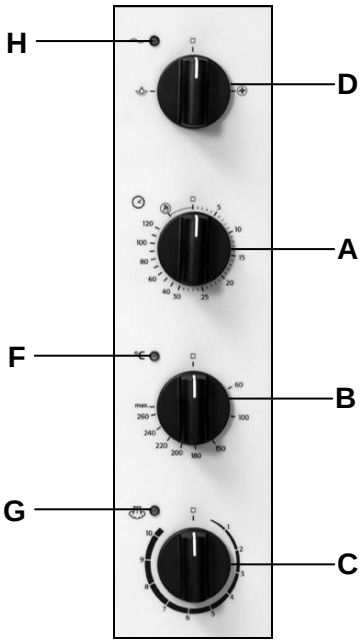
Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Sollten sich die Störungen nicht beheben lassen, wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an den Kundendienst oder an den Händler. Halten Sie die Artikel-Nr. und die Serien-Nr. Ihres Gerätes bereit, diese Daten befinden sich auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.

5.3 Bedienblenden

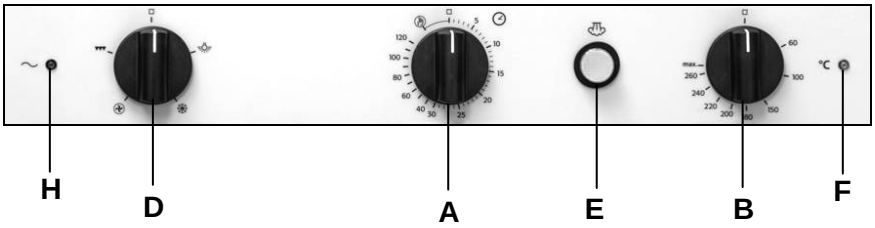
206782



206797



206873

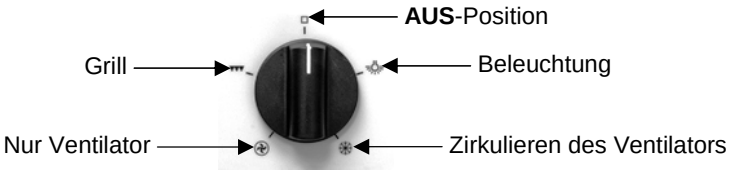


A	Zeitdrehregler	**E**	Beschwadungstaste
B	Temperaturdrehregler	**F**	Aufheizkontrolllampe (orange)
C	Beschwadungsdrehregler	**G**	Kontrolllampe Beschwadung (orange)
D	Funktionsdrehregler	**H**	Betriebskontrolllampe (grün)

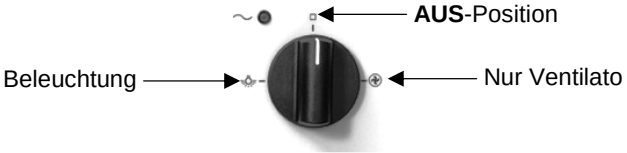
Einstellungen

Funktionsdrehregler

200873



200797



Mit dem **Funktionsdrehregler** können (je nach Modell) folgende Funktionen gewählt werden:

- Gerät ausschalten;
- Beleuchtung einschalten;
- Nur Ventilator
- Zirkulieren des Ventilators
- Grill.

1. Wenn der Funktionsdrehregler auf die **AUS**-Position eingestellt ist, ist der Heißluftofen in jeder Hinsicht ausgeschaltet.
2. Wenn der Funktionsdrehregler auf **NUR VENTILATOR** eingestellt ist, sind die Beleuchtung und die Ventilatoren in Betrieb. Das Heizsystem des Heißluftofens ist bei dieser Einstellung ausgeschaltet.
3. Wenn der Funktionsdrehregler auf **ZIRKULIEREN DES VENTILATORS** eingestellt ist, sind die Beleuchtung und die Ventilatoren in Betrieb. Das Heizsystem des Heißluftofens ist in Betrieb und wird über den Temperaturdrehregler gesteuert. Es funktioniert nur das kreisförmige Heizelement um die Ventilatoren. Das Heizelement des Grills hingegen ist ausgeschaltet.
4. Wenn der Funktionsdrehregler auf **GRILL** eingestellt ist, ist die Beleuchtung in Betrieb. Das Heizsystem des Heißluftofens ist betriebsbereit und wird über den Temperaturdrehregler gesteuert. Es funktioniert nur das Heizelement des Grills. Das kreisförmige Heizelement um die Ventilatoren hingegen ist ausgeschaltet.

Betriebskontrolllampe

Wenn sie leuchtet, bedeutet dies, dass die Beleuchtung des Garraumes eingeschaltet ist und die Heizelemente je nach ausgewählter Funktion betriebsbereit sind.

Zeitdrehregler

Bei der Einstellung des Zeitdrehreglers auf Dauerbetrieb bleibt der Heißluftofen solange eingeschaltet, bis der Bediener eingreift.

Wenn ein bestimmter Wert im Bereich bis 120 Minuten ausgewählt wurde, bleibt der Heißluftofen stets für diesen Zeitraum eingeschaltet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät ab.

Temperaturdrehregler

Der Temperaturdrehregler ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gartemperatur im Bereich 0 °C bis max. (280 °C).

Kontrolllampe Thermostat

Diese Kontrolllampe ist an, wenn die Heizelemente des Heißluftofens eingeschaltet sind und die Garraumtemperatur niedriger als die über den Temperaturdrehregler eingestellte Temperatur ist.
Wenn diese Kontrolllampe erlischt, bedeutet dieses, dass die Heizelemente abgeschaltet sind und die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Beschwadungsdrehregler

Die **Beschwadung** ist geeignet, um alle Arten von Lebensmittel sanfter zu garen. Zudem ist es für das schnelle Auftauen, Aufwärmen der Lebensmittel ohne sie auszutrocknen oder zu verhärten und das natürliche Entsalzen der in Salz eingelegten Lebensmittel geeignet.

Die Kombination von Beschwadung und der traditionellen Funktion erlaubt die Flexibilität der Anwendung zusammen mit Energie- und Zeitersparnis. Gleichzeitig werden der Nährstoffgehalt und Geschmack der Lebensmittel unverändert beibehalten.

Das auf den Ventilator eingespritzte Wasser wird zerstäubt und durch die hohen Temperaturen im Garraum in Dampf verwandelt.

ACHTUNG: Damit die Beschwadung auf zufriedenstellende Weise funktioniert, ist es notwendig, dass die Temperatur auf mindestens 80-100℃ eingestellt ist.
Bei niedrigeren Temperaturen wird nur schwer Dampf erzeugt und der größte Teil des Wassers fließt auf den Boden des Heißluftofens oder in den Abfluss.
Außerdem ist für ein gutes Garen das Vorheizen des Heißluftofens auf die gewünschte Temperatur notwendig, bevor die Beschwadung aktiviert wird.

Der Beschwadungsdrehregler ermöglicht die Aktivierung der Beschwadung (Befeuchtung). Diese ist im Bereich von **1-10** durch Drehen des Drehreglers im Uhrzeigersinn einstellbar.

Kontrolllampe Beschwadung

Wenn sie an ist, bedeutet dies, dass Wasser in den Garraum eintritt, um Dampf zu erzeugen. Dies geschieht unabhängig von der Temperatur (der Bediener muss sicherstellen, dass die Temperatur ausreichend hoch ist, damit das Garen richtig durchgeführt wird).

Beschwadungstaste

Diese Taste ermöglicht die Aktivierung der Beschwadung, solange die Taste gedrückt bleibt.

Auftauen

- Der Heißluftofen kann benutzt werden, um den Auftauprozess von zu garenden Speisen mit Hilfe des Ventilators bei Raumtemperatur oder niedriger Temperatur zu beschleunigen (je nach Größe und Art des aufzutauenden Produkts). Dadurch können die Tiefkühlprodukte schnell und ohne Geschmacksverlust oder Veränderung im Aussehen aufgetaut werden.

Vorheizen

Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Ofentür beim Einführen von Lebensmittel in den Heißluftofen auszugleichen, ist ein Vorheizen von mindestens 30 ℃ über der für das Garen vorgesehene Temperatur empfehlenswert.

Hinweise und Tipps

- Beim Garen mit Grill von Lebensmitteln, die besonders fett sind, wie Braten oder Geflügel, ist es empfehlenswert, einen Behälter auf den Boden des Garraums zum Auffangen von Fett, das im Laufe des Garens abtropft, zu stellen.
- Beim Garen von Lebensmitteln in Behältern, die mit Flüssigkeit gefüllt sind, müssen Sie besonders auf ein mögliches Austreten dieser achten, sowohl während des Garens als auch während des Herausziehens der Behälter aus dem Heißluftofen. **Verbrennungsgefahr!**
- Bei Öfen, die sich auf Gärschränken, Edelstahltischen oder anderen Öfen befinden, ist es nicht empfehlenswert, höhere Einlegeböden als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden. **Verbrennungsgefahr!**
- Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen wird die Verwendung von nicht zu hohen Blechen empfohlen, um eine gute und ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Zwischen dem oberen Blech und den Speisen muss sich ein Abstand von mindesten 2 cm befinden.
- Überlasten Sie den Heißluftofen nicht, für ein gleichmäßiges Ergebnis von Backwaren oder Brot müssen Sie die Ausrichtung der Speisen gegenüber der Luftströmung im Garraum überprüfen.
- Richtige Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.
- Falls während des Garens Eingriffe an den Lebensmitteln notwendig sind, darf die Heißluftofentür nur so kurz wie möglich geöffnet werden, um zu vermeiden, dass sich die Temperatur im Inneren des Heißluftofens soweit absenkt, dass ein gutes Ergebnis beeinträchtigt wird.

HINWEIS!

Wir empfehlen, die Tür in zwei Stufen zu öffnen: für 4-5 Sekunden die Heißluftofentür halboffen halten (3-4 cm) und dann komplett öffnen. Dadurch vermeiden Sie, dass möglicher Dampf und Hitze im Heißluftofen Störungen oder Verbrennungen verursachen.

6. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-1

ENGLISH
Translation
of the original instruction manual

Read these instructions before using and keep them available at all times!

1. General information 30
1.1 Information about the instruction manual 30
1.2 Key to symbols 30
1.3 Liability and Warrantees 31
1.4 Copyright protection 31
1.5 Declaration of conformity 32
2.Safety 32
2.1 General information 32
2.2 Safety instructions for use of the device 32
2.3 Intended use 33
3. Transport, packaging and storage 34
3.1 Delivery check 34
3.2 Packaging 34
3.3 Storage 34
4. Technical data 35
4.1 Overview of parts 35
4.2 Technical specification 36
5. Installation and operation 37
5.1 Instructions for the installer 37
5.1.1 Preparation 37
5.1.2 Place of installation 38
5.1.3 Preparing to Install 39
5.1.4 Power supply connection 40
5.1.5 Water connection 42
5.1.6 Water outlet (206782, 206797) 43
5.1.7 Steam outlet vent 43
5.2 User's instruction 44
5.2.1 Safety precautions 44
5.2.2 First use 45
5.2.3 Standard maintenance 46
5.2.4 Special maintenance 48
5.3 Control panels 51
6. Waste disposal 56

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

WARNING! Hot external surface!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

WARNING! The container holds hot liquid!

When containers hold liquid or products that turn liquid during cooking, do not higher shelves to place the containers so that the operator can always look into the container inside.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2.Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

CAUTION!

This device has been designed and built for commercial use only and should be operated by qualified personnel only.

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

This **convection oven** is intended **only** for the following purposes:

- baking fresh and frozen confectionery products and bread;
- heating fresh and frozen food products;
- steam cooking of vegetables, meat and fish;
- the option of sous-vide cooking may be used only with an adequate plastic bag;
- maintaining the temperature of chilled and frozen meals.

CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

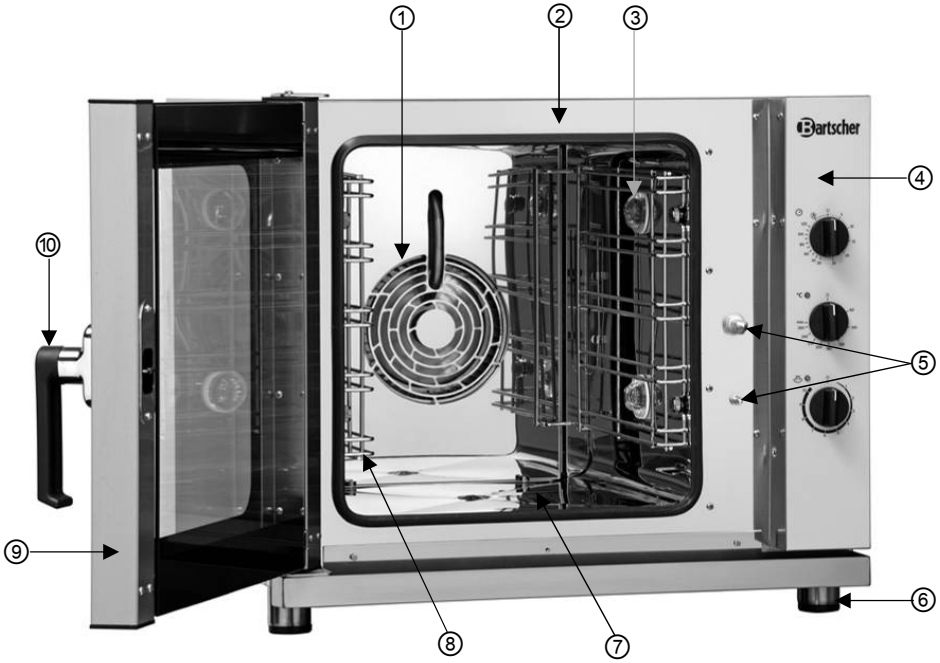
3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

4. Technical data
4.1 Overview of parts



①	Fan	⑥	Height adjustable feet
②	Housing	⑦	Cooking chamber
③	Cooking chamber lighting	⑧	Shelves for GN containers
④	Control panel	⑨	Convection oven door
⑤	Safety lock device	⑩	Door handle

Safety features

The safety lock device (microchip) interrupts the operation of the oven in the event of its opening: both the heating system and the blower will shut off.

4.2 Technical specification

Name	Electric convection ovens		
Model:	**C 4430**	Model:	**C 4430**
Article No.	**206873**	Article No.	**206873**
Version	**with grill and direct steam injection**	Version	**with grill and direct steam injection**
Capacity:	4 (442 x 325 mm)	Capacity:	4 (442 x 325 mm)
The distance between the trays:	75 mm	70 mm	75 mm
Temperature range:	0 °C - 280 °C		
Timer range:	0 - 120 minutes		
Dimensions (W x D x. X H mm):	550 x 620 x 520	Dimensions (W x D x. X H mm):	550 x 620 x 520
Power supply	3.1 kW / 230 V 50-60 Hz ready to connect	Power supply	3.1 kW / 230 V 50-60 Hz ready to connect
Water connection:	G3 /4 "		
Water pressure:	up to 2 bar		
Weight	29.6 kg	Weight	29.6 kg
Accessories:	1 hydraulic hose		
	4 GN containers 442 x 325 mm		4 GN containers 442 x 325 mm

We reserve the right to make technical changes!

Properties of the convection oven

- Design: stainless steel inside and outside
- Interior lighting
- Double glass door, easy to open internal door
- Rounded baking chamber walls ensure simple, fast and effective cleaning
- Direct steam injection

5. Installation and operation
5.1 Instructions for the installer

! CAUTION!

Any works related to the installation, connection and maintenance of the device may only be carried out by a qualified and licensed technician in accordance with the applicable international, national and local regulations.

Instructions

- Read this instruction manual carefully before installing and starting the device.
- At all stages of the installation, assembly, operation and maintenance, the works should be performed by qualified personnel who **meet the requirements for professional training (approved by the manufacturer or vendor), and taking into account the applicable legislation of the country of installation and regulations on product safety and safety at work.**
- Do not use any accessories or spare parts that are not recommended by the manufacturer. They may result dangerous to the user, cause damage to the oven or lead to personal injuries; moreover, the use of such accessories and spare parts will void the warranty.
- Periodically, check that the power cord is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. If the power cord is damaged it must be replaced by a serviceman or a qualified electrician in order to avoid any hazards.
- Improper installation, operation, maintenance or cleaning, and any changes or modifications may lead to malfunction, damage or injuries.
- The manufacturer disclaims any liability for damage to persons or property caused by the failure to comply with these rules or due to the user's tampering of any components of your appliance and failure to use the original spare parts.

5.1.1 Preparation

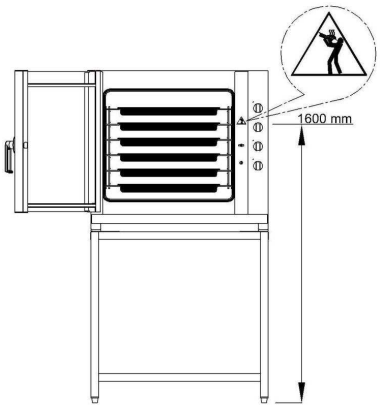
- Immediately after receiving the appliance, make sure that it has not been damaged in transit, and that the packaging is not damaged. In the case of damage or missing components, immediately notify the shipper or vendor/manufacturer providing the **article and serial numbers** (nameplate is on the back of the unit) and attaching photo evidence.

- Make sure that you will have access to the installation site and will not have problems to pass through doors, corridors, or other passages.
- **NOTE:** During its shipment the unit may get overturned which may cause damage to property or people as well as pose some difficulties. Please use a means of transport appropriate to the weight of the device. Never pull or tilt the device; it should be raised vertically from the ground and moved horizontally.

5.1.2 Place of installation

- The device should be placed indoors (never outdoors!) In a well ventilated room.
- Prior to positioning the convection oven, check its dimensions and exact location of the power and water connections, and of the exhaust duct.
- It is recommended to place the oven under a kitchen hood outlet or provide the outflow of hot vapours and fuses from the cooking chamber outside of the building
- The convection oven must be placed on an even surface to prevent its slipping or tipping.
- The place of installation of the convection oven must support the weight of the unit at full load. Its gross weight can be found on the nameplate at the back of the convection oven.

- If the ovens are placed above proofers, stainless steel tables or other ovens it is not advisable to use the upper surface to insert the GN containers so that the user could look into the containers.
- For safety reasons, once you place your oven, attach this sticker to the device “Danger of burns”, which is provided in the package, on the convection oven at a height of 1600 mm from the floor (see Figure on the right).



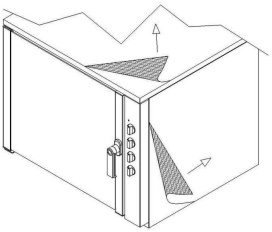
- Make sure that the oven position allows for complete opening of its door (180°)
- Position the oven so that its back is easily accessible to enable the connection of water and power supplies and its maintenance.
- The device is not suitable for external housing; it is necessary to keep a minimum distance of 5 cm from all sides.
- The oven shall never be placed near heat sources, fryers or other sources of hot liquids; in case it is not possible to meet this requirement, the safe distance is 50 cm from the sides and top of the oven, and 70 cm at its rear.

- Never place the oven near combustible materials or containers made of flammable materials (such as walls, furniture, partitions, gas cylinders) since it could lead to a fire hazard. In case it is not possible to meet this requirement, cover the flammable components with non-flammable thermo-insulating material, and follow the fire regulations strictly.

5.1.3 Preparing to Install

- Remove the outer packaging (wooden box and/or cardboard) and dispose of them in accordance with the regulations in force in the country of installation.

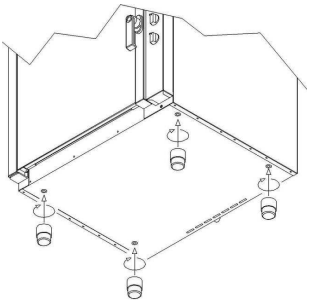
Remove the protective film



- Remove the protective film completely from the external and internal walls.
- Remove any accessories, informational materials and plastic bags from the oven.

Adjusting the feet

CAUTION!
Do not use the oven without the feet.

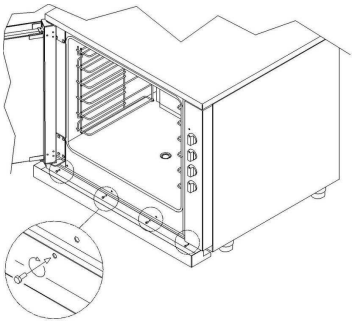


- When the oven is used without the feet, the air flow needed to cool digital components and external walls is not provided, and this can cause overheating and damage to the oven.
- The adjustable feet are attached with the packed unit and must be screwed to the oven.

- The correct flat position of the oven ensures its trouble-free operation. Such position is achieved by adjusting the feet and checking it with a spirit level. To adjust the feet, simply tighten or loosen them.

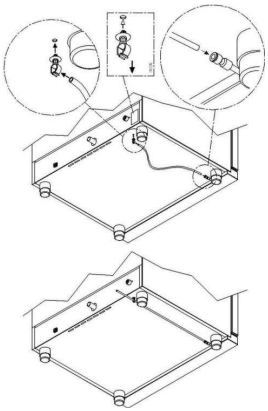
Attaching the drip tray

- The drip tray is used to collect liquids which may flow out through the front door of the oven. Place the tray in front of the oven and fasten it with screws found in a bag provided in the package. The screws are screwed into the threaded inserts in the lower front part of the oven (Figure on the right).



Attaching the drip tray drain

- Fit a plastic closure and a white water drain hose which is found in the package. Make sure that the hose is installed and fixed in such a way as to allow the water to properly drain from the drip tray to the sewage network (Figure on the right).



5.1.4 Power supply connection

WARNING! Danger of electric shock!

In the case of improper installation the device may cause injuries!
Before the installation compare the local power grid parameters with the parameters of the oven power supply (see the nameplate). The oven can be powered only when these data are consistent!

- Before connecting to the power grid, make sure that the voltage and frequency indicated on the nameplate correspond with those of the local power grid.
  The allowable deviation in voltage is ± 10%.
- When the device does not have wheels to facilitate its movement we recommend to connect the device to the power supply first, and then position it in its workplace.

- Make sure the power cord does not get damaged when moving the oven. This way the oven will be connected to the power supply without difficulty and in a more safety manner. The power cord shall be placed so that it does not reach the ambient temperature higher than 50℃ at no point.

Convection oven with a single-phase power cord and plug (206873)

- For units equipped with a **cord and plug** (single phase, 230 V), simply insert the plug into the appropriate socket (the socket must match the provided plug and withstand the load required for the oven and specified on the nameplate).The device must be positioned so that the plug is easily accessible at all times.
- The oven is supplied with a certified cord and plug: do not tamper them or change anything in them.

Convection oven with a three-phase power cord and no plug (206782, 206797)

- **CAUTION: in the connecting power cord, the yellow/green wire should be at least 3 cm longer than the other wires.**
- The convection oven should be connected directly to the power grid and provided with a previously connected and easily accessible switch installed in accordance with the applicable international, national and local regulations. This switch should have a contact opening for all poles in order to ensure a complete shutdown in case of over-voltage of category III
- It is essential to properly connect the earth wire which cannot be disconnected under any circumstances by the protective switch.
- Make sure, before connecting the oven to the power grid, that all the power cords are securely connected.
- Also take into account connections prepared for individual devices; they can be found on the back of the oven

  Yellow/green: The protective wire "EARTH".

  Blue: Neutral wire

  Brown, gray, black: live wires

Connection to the equipotential bonding system

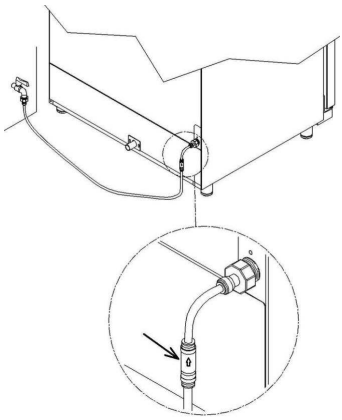
- This connection should be made between different devices with the use of a plug-in terminal marked with this symbol. ⏚ The connection terminals are found at the back of the device.
- The terminals allow connecting a yellow/green connection cord with a cross section between 2.5 and 10 mm²
- The unit must be connected to the equipotential bonding system whose efficiency should be checked in accordance with the guidelines of the applicable provisions.

5.1.5 Water connection

- Make sure the device is placed near a drinking water connection.
- Before connecting the device, allow enough water through to remove any remnants in the piping so that they did not get into the magnetic valves.
- It is necessary to install a shut-off valve and mechanical filter between the plumbing and the device (Figure on the right).
- On the back of the device, in the area marked with a label, the convection oven has an input G3/4" with a filter
- The device is provided with a water hose with 2 meters in length fitted with connectors G3/4" and return valve for liquids as required by applicable regulations.

! ***CAUTION!***

The convection oven can be connected to the water piping using the supplied water hose only! Do not use other hoses or re-cycled hose.



- The water must be supplied at a pressure between 150 kPa (1.5 bars) to 200 kPa (2 bars) and a maximum temperature of 30℃. If the value of the inlet pressure is higher than 200 kPa (2 bars), you must install a pressure adapter set at 200 kPa (2 bar).

- In order to ensure trouble-free operation of the device, the water should have a hardness of maximum 5°dH to prevent lime deposits. For higher values a **water softening station** should be installed first.

5.1.6 Water outlet (206782, 206797)

- The water at the outlet of the convection oven may reach high temperatures (90℃). The hoses used to drain this water out should be resistant to such temperatures.
- The water outlet is placed in lower part of the back of the convection oven and it should be connected to a rigid pipe or flexible hose discharging into an open drain. The diameter of the latter cannot be smaller than the diameter of the convection oven connection to the sewage piping.
- Install a suitable trap between the convection oven and the sewage system to prevent the escape of any vapours from the oven and penetration of odours from the sewage system.

- Avoid strictures in flexible hoses and bents in rigid pipes. Along the entire course of the hose, there should be a slope of at least 5% to ensure adequate drainage. Nearly horizontal sections should be no longer than one meter.
- The convection oven should have its own connection to the sanitary sewer system. If more than one device or systems are connected to the same pipe, make sure that pipe dimensions allow for regular and unobstructed drainage.
- Observe local regulations and standards.

5.1.7 Steam outlet vent

o During cooking hot vapours and other fuses are formed; they are let out through an outlet pipe from the cooking chamber which in the upper area of the back of the convection oven. Do not put or place any things above the outlet so as not to hinder the smoke collection and not to damage these things.

o We recommended to place the convection oven under a kitchen hood or to provide a pipe to collect hot steam and odours whose dimensions shall not be smaller than those of the steam outlet vent in the convection oven.

WARNING ! Steam exhaust
ACHTUNG ! Wasserdampf ausgang
ATTENTION ! Evacuation de Vapeur
ATENCION ! Evacuacion de Vapor
ATTENZIONE ! Uscita Vapore

5.2 User's instruction

CAUTION!

Please read this manual carefully as it contains safety instructions and instructions for the use of the convection oven.
Please keep this manual for future use.
Improper installation, operation, maintenance or cleaning, and any changes or modifications may lead to malfunction, damage or injuries.

5.2.1 Safety precautions

CAUTION!

The device is designed for commercial use and may be used by qualified personnel only.

- Never place the unit near heat sources.
- Do not put or place flammable materials near the unit. Risk of fire!
- The temperatures food containers or other objects during and after cooking can be very high; be particularly careful when handling them to avoid burns. You may only grasp them wearing protective gloves. Risk of burns!
- Open the convection oven door with particular caution: Risk of burns by escaping high temperature steam.
- Do not put any flammable objects and spirit-based food: they may cause spontaneous combustion and fire which in turn can lead to explosions.
- Avoid salting dishes in the oven cooking chamber. If you cannot avoid this, make sure to clean it as soon as possible to take care of cleaning since salt may damage the heating chamber.

The outside surfaces of convection oven may reach a temperature exceeding 60℃. To avoid burns, do not touch the ar eas and items marked with this symbol.

- When the glass components of the door get damage or broken, the door needs to be replaced immediately (please contact customer service).
- When the convection oven is not in use for a short time (e.g. 12h), leave the door slightly open.
- When it is not in use for a longer time (e.g. many days), shut off the water and power supply to the unit.

5.2.2 First use

- Make sure there are no items (accessories, packaging film, manuals, etc.) in the cooking chamber.
- Prior to the first use, make sure the installation was properly completed in terms of the stability and levelling of the device, and power and cold water supply connection.
- The air vents must left be open and shall not be covered with anything.
- The device components that might have been dismantled for the time of installation should be fitted again.
- Make sure that the shelf rails supporting the trays or GN containers are properly fixed to the inner side walls; otherwise the containers with warm or hot food may fall or slip down and cause burns.
- Heat the empty convection oven at 200°C (392°F) for about 30 minutes to remove any smell of thermo-insulation.
- Clean the device from the inside and the outside with water and neutral cleaning, and then wipe off with clean water.
- Never use corrosive or acid products for cleaning.

! ***CAUTION!***

Never clean the oven with a water jet or steam under pressure!!

- For acceptance purposes, run a test cycle which will allow checking the operation of the device and identify any potential defects/problems.
- Turn the convection oven on set the heating cycle with a **temperature of 150°C for 10 minutes with medium humidity**.
- Carefully check the following points:

  - ✓ The light turns on in the cooking chamber.
  - ✓ The convection oven turns off (heating, steam injection, motors/fans) when the door opens and resumes the operation when the door closes again.
  - ✓ The thermostat controlling the heating temperature responds upon reaching the set heating temperature and the heating unit turn off.
  - ✓ The fan motor(s) automatically reverse(s) the direction of rotation. The rotation must be reversed every two minutes.
  - ✓ The heating chamber fans rotate in the same direction of rotation.
  - ✓ Check if the water from the hose in the moisture exhaust system in the cooking chamber flows towards the fans.

5.2.3 Standard maintenance

CAUTION!

Before carrying out any cleaning disconnect the device and wait until the convection oven cools down completely.

The user may perform standard maintenance. For emergency maintenance, please contact customer service and request assistance of a qualified licensed technician.

Regular cleaning of the heating chamber

- To ensure trouble-free operation, hygiene and efficiency of the device, it should be cleaned at the end of every working day.
- Do not use cleaning acids, scouring, caustic agents containing sand or soda lye.
- Make sure that water does not penetrate inside the device.
- To protect against an electric shock never immerse the device, cords or plug in water or other liquid.

CAUTION!

The device shall not be directly sprayed with water. Do not use water jets to clean the device (either inside or outside)!

- When cleaning take the following steps:
  - turn the device and set the temperature dial at 80℃;
  - run the convection oven for 10 minutes and generate steam;
  - turn off the and allow it to cool down;
  - clean the heating chamber with warm water and a mild cleaner, and then wipe with clean water.

WARNING! Risk of burn!

Never clean the heating chamber at a temperature exceeding 70 ℃.

- Daily cleaning of the seal of the heating chamber of the convection oven shall be carried out using a mild cleaner to ensure its unaffected status and efficient performance.
- To clean dirt deposits use a plastic spatula or sponge soaked in vinegar or warm water only.
- Note: if there is grease or food residue in the cooking chamber, it should be removed immediately since it may catch fire during the oven operation.

Cleaning the external surfaces

- To clean external surfaces of the device, use a cloth dampened in warm water only.
- With the exception of special cleaning agents for stainless steel, the use improper cleaning agents to clean external surfaces may cause corrosion of the device.
- Do not use products containing chlorine (bleach hydrochloric acid, etc.).
- After cleaning, use a soft, dry cloth to wipe and polish the surface.

Cleaning the oven door

- To clean the glass door inside allow the convection oven to cool down completely.
- The double glass door allows easy cleaning.
- You can pull out the inner pane.
- Loosen the upper and lower steel plate that hold the internal glass, turning them clockwise.
- Pull the inner pane out (Figure on the left).

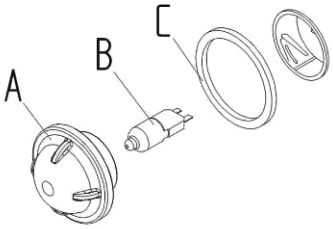
- Clean the inner glass on both sides using a proper cleaner.
- Do not use any scouring agents or cleaners that might scratch the elements.
- Close the inner glass mounting the steel plates in original position.

! ***CAUTION!***

When closing the door make sure that the inner pane is re-attached with steel plates, otherwise the oven door will not close tightly.

Replacing the lamp

o **NOTE:** Strictly follow the instructions below to avoid electric shock or injury:



- Cut off the power supply and allow the convection oven to cool down.
- Unscrew the bolts with which the side container rails are secured to the walls. Remove them from the cooking chamber.
- Remove glass cover **A**. Make sure not to damage seal **C**. Replace lamp **B** by a lamp of the same parameters.
- Screw glass cover **A** back. Make sure not to damage seal **C**.

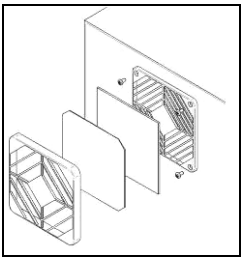
o Re-attach the container rails to the side walls and make sure that they are securely fastened.

o If the glass cover turns out to be faulty or damaged, do not use the convection oven until it is replaced (please contact your customer service).

Replacing and cleaning the cooling filter (the back)

NOTE: Strictly follow the instructions below to avoid electric shock or injury:

- cut off the power supply and allow the convection oven to cool down.
- unscrew the bolts fastening the cooling filter and replace or clean it;
- when finished assembler All these parts together.



5.2.4 Special maintenance

o On a regular basis (at least one a year), have the device checked by a qualified licensed technician. Please contact the customer service department for that matter.

o Before performing any operation, disconnect the power supply, closing off the water taps and wait until the oven cools down.

o Before moving the unit from its normal position, check if the wiring and piping are cut off in the right way.

- o If the device has wheels make sure that electrical wires, tubes or other attachments are not damaged in the process.
- o Avoid placing the unit near heat sources (such as fryers, etc.).
- o After the operation and position the device in its place of normal installation, and make sure that all the electrical and water connections are made in accordance with the standards before starting the unit.

Troubleshooting

In the event of a fault, disconnect the device from the power supply and close the water supply. Before contacting the customer service department check the nature of malfunction described in the table below.

Fault	Reason	Solution
The convection oven will not start when turned on	• The oven door is not closed. • The microchip does not signal the oven door is closed.	• Close the oven door. • Contact the Customer Service.
The convection oven is completely turned off	• No power supply. • The power supply connection has not been made properly. • Motor protection thermostat kicked in	• Restore power supply. • Check the power connection. • Contact the Customer Service**.**
The light is turned off	• The lamp got loose. • The lamp is blown.	• Place the lamp in the holder correctly. • Replace the lamp as described in the section "Replacing the lamp" (**6.2 "Cleaning"**).
The food cooks/bakes unevenly	• Fans do not change the direction of rotation. • One of the fans is not working. • One of the resistors is broken.	• Contact the Customer Service. • Contact the Customer Service. • Contact the Customer Service.

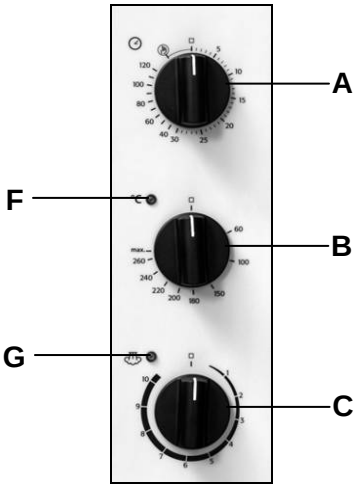
Fault	Reason	Solution
When steam injection is water leaks from the tube	• Water supply is closed. • The water supply connection has not been made properly. • The inlet water filter is clogged with dirt.	• Open water supply. • Check water supply. • Clean the inlet water filter**.**
When the oven door is closed the water leaks through the seal	• Dirty seal. • Damaged seal. • There is a problem with closing the oven door.	• Clean the seal with a damp cloth. • Contact the Customer Service. • Contact the Customer Service.
The fan stops during operation	• Motor protection thermostat kicked in. • The condenser motor is damaged.	• Turn off the convection oven and allow the system protecting the motor from overheating to start up again. If the fault repeats, contact the Customer Service. • Contact the Customer.

CAUTION!

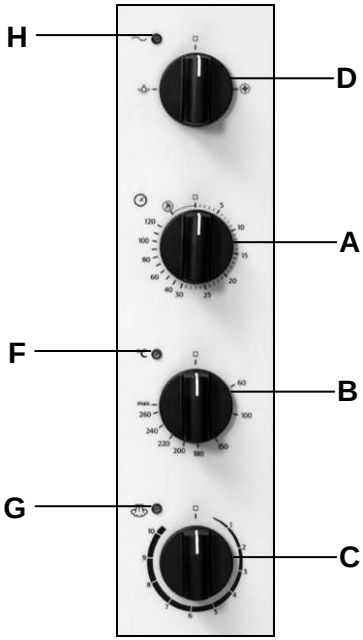
The above cases the troubles are just examples for your orientation. If such or similar problems occur you should immediately turn off the device and stop using it. If the defects are not removed, you must contact directly the customer service department or your dealer for inspection and repair. Please quote the article and serial number of the device; this data can be found on the nameplate on the back of the oven. Never attempt to make any repairs on your own.

5.3 Control panels

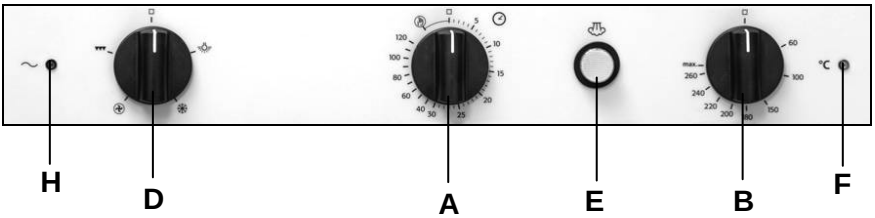
206782



206797



206873

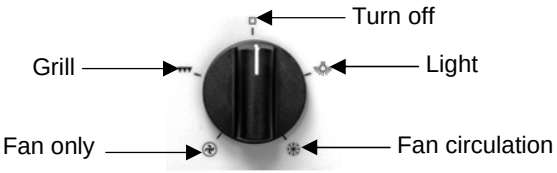


A	Timer dial	**E**	Steam injection button
B	Temperature control dial	**F**	Heating sensor (orange)
C	Humidity control dial	**G**	Humidity sensor (orange)
D	Function selection dial	**H**	In use indicator (green)

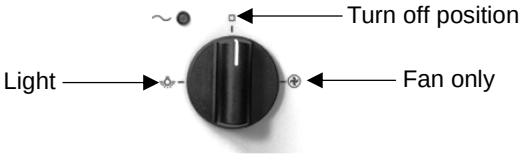
Setting

Function dial

200873



200797



Use the dial to select the function; you may (depending on model) select the following functions:

- Turn off the device;
- Switch the light on;
- Fan only
- Circulation fan
- Grill

1. When the function dial is set to the **OFF** position, the convection oven is completely off.
2. When the function dial is set to **FAN ONLY**, the lights and fan work. The convection oven heating system is turned off in this setting.
3. When the function dial is set to **CIRCULATION FAN**, the lights and fan work. The convection oven heating system is enabled in this setting and can be controlled by turning the temperature dial. The heater in form of a circle around the fans. However, the grill heating element is turned off.
4. When the function dial is set to **GRILL**, the light is on. The convection oven heating system is ready for operation in this setting and can be controlled by turning the temperature dial. The grill heating element is turned on. However, the heating element around the fan is turned off.

ON/OFF LED

When it is on, it indicates that the cooking compartment lighting is switched on and the heating elements are ready to use, depending on the selected function.

Timer dial

If you set the dial to constant mode the convection oven will remain on until the user does not intervene.

If a specific value is selected in the range up to 120 minutes, the convection oven is constantly switched on for this time period. After the set time, the device turns off..

Temperature control dial

Temperature adjustment knob allows you to select the desired heating temperature in the range from 0 ℃ to max.(280 ℃).

Thermostat LED

This light is on when the convection oven heating elements are turned on, and the cooking temperature is lower than the set temperature by turning the temperature setting.
When the light goes off, it means that the heating elements turn off and reached the set temperature.

Humidification control dial

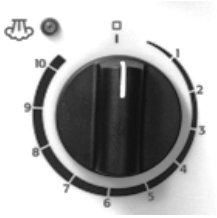
Humidification is used for more delicate cooking all kinds of food. Moreover, this option is suitable for rapid defrosting, heating of food without drying them, and natural food placed desalination of salt.

The combination of wetting and traditional function allows the flexibility and at the same time saving energy and time. At the same time are stored nutritional and taste of food. Injected water is sprayed on the fan, and - thanks to the high temperature in the cooking compartment - changed into steam.

NOTE: To humidify work in a satisfactory manner, it is necessary that the temperature was set to at least 80-100 °C.

For lower temperatures arises only serious couple, and a large part of the water flows to the bottom of the convection oven or drain.

In addition, the required proper cooking convection oven pre-heated to the desired temperature before it is activated humidification.



Dial setting allows you to activate humidification. It can be adjusted in the range from 1 to 10 by turning the dial in a clockwise direction.

Humidification indicator

If it is enabled it means that the water enters the chamber in order to produce steam . This is done regardless of the temperature (the operator must ensure a sufficiently high temperature to cook properly).

Steam injection button

This button activates steam injection when pressed.

Thawing

- convection oven can be used to accelerate the defrosting process for cooking meals, with the fan at room temperature or below (depending on the size and type of product for thawing). In this way, you can quickly thaw the products without losing their flavour or changes in their appearance.

Preheating

- In order to compensate for the effects of heat loss through the opening of the oven door for inserting food into convection oven, it is recommended that pre-heating at a temperature of at least 30 °C above cooking temper ature provided.

Hints and Tips

- Cooking extremely fat foods with the use of the grill, such as roasts or poultry, we recommend placing a container on the bottom of the cooking chamber in order to catch the dripping fat.
- Cooking in containers filled with liquids be particularly careful to avoid spilling the liquids out of the containers both during cooking and removing containers from the oven convection. **Risk of burns!**
- If the ovens are placed above proofers, stainless steel tables or other ovens it is not advisable to use the upper surface to insert the GN containers so that the user could look into the containers. **Risk of burns!**
- For perfect and even cooking of meals we recommend using not too tall containers to ensure good and sufficient air circulation. A minimum distance between the upper container and the meal shall be at least 2 cm.
- Do not overload the convection oven in order to obtain a uniform effect when baking cakes or bread; try to arrange the products following the direction of air circulation in the cooking chamber.
- Proper use of the internal temperature probe: insert in the thickest point of the food product from the top to the bottom until you the tip of the probe reaches the product centre.
- If during cooking you need to handle the food product, open the convection oven door for as short time as possible to prevent a too large drop in temperature inside the convection oven because that could adversely affect the outcome of your cooking.

NOTE!

We recommend opening the door gradually: keep it mid open (3-4 cm) for 4-5 seconds, and then fully open. This way you can avoid the defects and burns caused by fumes and high temperature in the convection oven.

6. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

1. Généralités 58
1.1 Informations concernant la notice d´utilisation 58
1.2 Explication des symboles 58
1.3 Responsabilité et garantie 59
1.4 Protection des droits d'auteur 59
1.5 Déclaration de conformité 60
2. Sécurité 60
2.1 Généralités 60
2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil 60
2.3 Utilisation conforme 61
3. Transport, emballage et stockage 62
3.1 Inspection suite au transport 62
3.2 Emballage 62
3.3 Stockage 62
4. Données techniques 63
4.1 Aperçu des composants 63
4.2 Indications techniques 64
5. Installation et utilisation 65
5.1 Instructions pour l'installateur 65
5.1.1 Les opérations préparatoires 65
5.1.2 Place de l'installation 66
5.1.3 Préparation de l'installation 67
5.1.4 Raccordement électrique 68
5.1.5 Raccordement à l'eau 70
5.1.6 Evacuation d'eau (206782, 206797) 71
5.1.7 Echappement de la vapeur 71
5.2 Instructions pour l'utilisateur 72
5.2.1 Conseils de sécurité 72
5.2.2 Mise en service initiale 73
5.2.3 L'entretien de routine 74
5.2.4 Entretien extraordinaire 76
5.3 Panneaux de commande 79
6. Elimination des éléments usés 84

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!

AVERTISSEMENT ! Liquide bouillant dans le récipient !

Si les récipients sont remplis de liquide ou de matériel de cuisson liquéfié après cuisson, ne pas les entreposer sur une étagère au-dessus du niveau de l'œil, afin de pouvoir en vérifier le contenu.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service.
Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.

Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

ATTENTION !

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

ATTENTION !

Cet appareil n'a été fabriqué et conçu que pour une utilisation commerciale par le personnel spécialisé dans les cuisines professionnelles.

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le four à convection ne peut être utilisé qu'aux fins suivantes:

- La cuisson de pâtisserie et du pain frais et congelés;
- Le chauffage de tous les produits de restauration frais et congelés;
- La cuisson à la vapeur des légumes, de la viande et du poisson;
- La cuisson sous vide est seulement possible avec le sac approprié;
- Le maintien de la température des repas réfrigérés et congelés.

ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.
Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.
L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

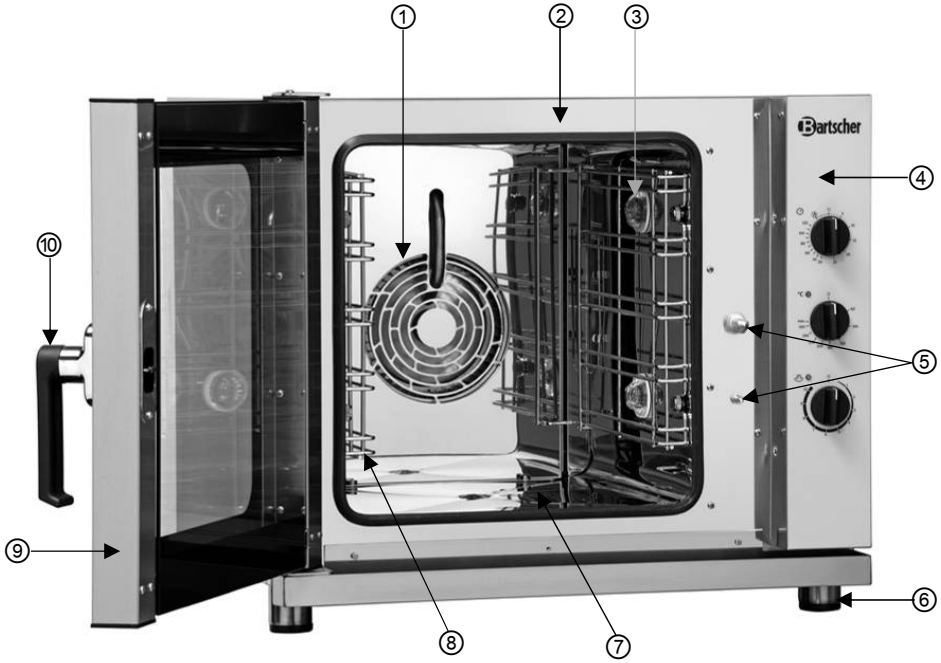
3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques
4.1 Aperçu des composants



①	Ventilateur	⑥	Pieds, réglables en hauteur
②	Boîtier	⑦	Chambre de cuisson
③	Eclairage	⑧	Rails de support
④	Panneau de commande	⑨	Porte du four
⑤	Système de sécurité de la porte	⑩	Poignée de porte

Dispositifs de sécurité

Le système de sécurité de la porte (microrupteur) arrête le fonctionnement de l'appareil lorsqu'il est ouvert: le système de chauffage et le ventilateur s'arrêtent.

4.2 Indications techniques

Désignation	Fours électriques à convection		
Modèle :	**C 4430**	**C 5230**	**C 6640**
No. d'article :	**206873**	**206782**	**206797**
Version :	**avec grill et humidificateur**	**avec humidificateur**	**avec humidificateur**
Capacité :	4 (442 x 325 mm)	5 x 2/3 GN	6 x 600 x 400 mm
Distance entre les plaques :	75 mm	70 mm	80 mm
Plage de température :	0 ℃ – 280 ℃		
Réglage du temps :	0 – 120 minutes		
Dimensions (L x P x H mm) :	550 x 620 x 520	700 x 760 x 635	920 x 1050 x 840
Puissance :	3,1 kW / 230 V 50-60 Hz prêt à brancher	4,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Raccordement de l'eau :	G3/4“		
La pression d'eau :	max. 2 bar		
Poids :	29,6 kg	50,4 kg	93,6 kg
Accessoires :	1 tuyau d'évacuation		
	4 plaques 442 x 325 mm	2 x GN 2/3	3 plaques 600 x 400 mm

Sous réserve de modifications !

Propriétés du four à convection

- Execution : acier inoxydable intérieur et extérieur
- Eclairage intérieur
- Porte à double vitrage, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage
- Chambre de cuisson arrondie pour un nettoyage facile, rapide et efficace
- Humidification

5. Installation et utilisation
5.1 Instructions pour l'installateur

ATTENTION!

Toute l'installation, le raccordement et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié et autorisé conformément aux lois internationales, nationales et locales du pays d'installation.

Conseils

- Lisez attentivement les instructions suivantes avant de commencer les travaux d'installation et de mise en service de l'appareil.
- Toutes les opérations d'installation, d'assemblage, d'exploitation et l'entretien doivent être effectués par un personnel qualifié **disposant des autorisations nécessaires (approuvées par le fabricant ou le revendeur) et conformément à la réglementation en vigueur du pays de l'installation et des règles de sécurité de produit et la sécurité d'emploi**.
- Ne pas utiliser d'accessoires et de pièces détachées non recommandés par le fabricant. Cela pourrait poser un risque pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et causer des blessures à des personnes, ainsi que d'annuler votre garantie.

o Vérifiez de temps en temps le câble d'alimentation s'il n'est pas endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si le câble est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le centre de service ou un électricien qualifié afin d'éviter tout danger.

o Une mauvaise installation, exploitation, entretien, nettoyage et de tous les changements et modifications peuvent provoquer des dysfonctionnements, des dommages ou des blessures.

o Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels causés par le non-respect des règles ci-dessus ou des procédures, la modification des differents composants de l'appareil et la non-utilisation de pièces de rechange d'origine.

5.1.1 Les opérations préparatoires

- Après la réception de l'appareil, assurez-vous qu'il n'ya pas de dommages causés pendant le transport, et que l'emballage n'est pas endommagé. En cas de dommages ou de pièces manquantes, vous devez aviser immédiatement le transporteur ou le revendeur / fabricant, en lui indiquant le numéro de l'article et de série. (Plaque signalétique est à l'arrière de l'appareil) et joindre une documentation photographique.

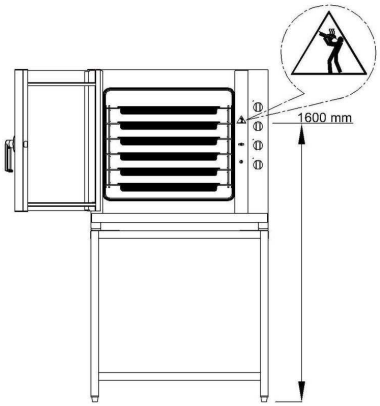
- Assurez-vous qu'il y a accès au site d'installation et il n'ya pas des problèmes d'espace pour le passage à travers les portes, couloirs et autres passages.
- **ATTENTION**: Pendant le transport des appareils peuvent basculer, ce qui peut entraîner des dommages aux biens et aux personnes. Utilisez les moyens de transport appropriés en tenant compte du poids de l'appareil. Ne jamais tirez ou inclinez l'appareil, mais soulevez-le verticalement du sol et déplacez-le horizontalement.

5.1.2 Place de l'installation

- L'appareil doit être placé dans un endroit clos et bien ventilé (pas à l'extérieur).
- Avant d'installer le four à convection, vérifiez les dimensions et la position des raccords d'alimentation, d'eau et de cheminée.
- Nous recommandons de placer le four à convection sous une hotte ou assurer une décharge similaire et effective des vapeurs chaudes et les odeurs qui sortent du four.
- Le four à convection doit être placé sur une surface plane pour éviter qu'elle bascule ou se déplace.
- L'installation du four à convection doit supporter le poids de l'appareil à pleine charge. Le poids brut peut être trouvé sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil

o Dans le cas des fours qui sont placés au-dessus des étuves, tables en acier inoxydable ou autres poêles, il n'est pas recommandé d'utiliser la surface d'insertion des plaques supérieure à celle, d'où l'utilisateur peut regarder à l'intérieur de l'appareil.

o Pour des raisons de sécurité, après l'installation de l'appareil, l'autocollant «**Danger de brûlures**», qui est dans le paquet, doit être placé sur le four à une hauteur de 1600 mm du sol (voir fig. à droite).



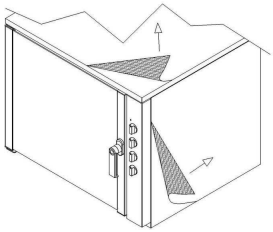
- Assurez-vous que la position du four permette l'ouverture complète de la porte (180 °).
- Suivez les instructions pour assurer que l'arrière est facilement accessible pour permettre les approvisionnements en électricité et en eau, ainsi que l'entretien.
- L'appareil n'est pas approprié pour l'installation dans l'armoire et il est nécessaire de maintenir une distance minimale de 5 cm de tous les côtés .

- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité de sources de chaleur, des friteuses ou autres sources de fluides chauds, si ce n'est pas possible assurez des distances de sécurité: 50 cm des côtés et le dessus de l'appareil et 70 cm de l'arrière.
- **Ne** pas installer à proximité de matériaux inflammables ou produits contenant de matières inflammables (tels que les murs, les meubles, les cloisons, les bouteilles de gaz): ceci pourrait provoquer un risque d'incendie. Dans le cas où cela n'est pas possible, vous pouvez couvrir les parties combustibles avec isolant thermique non combustible en observant strictement les règlements relatifs à la prevention des incendies.

5.1.3 Préparation de l'installation

- Retirez l'emballage extérieur (boîte en bois et / ou le carton) et les disposer conformément aux dispositions applicables du pays d'installation.

L'enlèvement du film protecteur

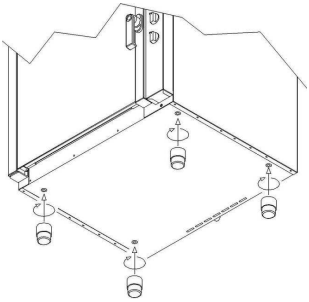


- Enlevez complètement le film protecteur des parois extérieurs et intérieurs

1 Retirez de l'intérieur du four des accessoires, tout le matériel d'information et des sacs en plastique.

Réglage des pieds

ATTENTION!
Ne pas utiliser l'appareil sans pieds.

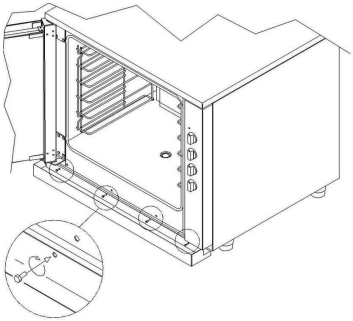


- Si vous n'utilisez pas des pieds, le passage d'air pour le refroidissement de composants électroniques et les parois extérieures du boîtier n'est pas assuré et cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager les composants de l'appareil.
- Les pieds réglables sont fournies avec l'appareil et doivent être vissé sous l'appareil.

- La planéité correcte de l'appareil assure son bon fonctionnement.
  Cette planéité est obtenue par ajustement des pieds, et la vérification par un niveau à bulle. Il suffit de les visses ou dévisser pour modifier leur hauteur

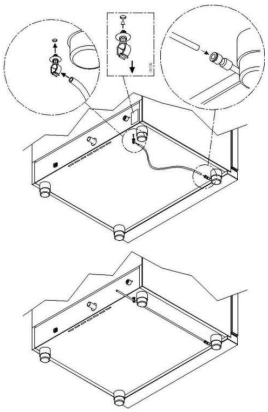
Fixation du bac de récupération

- Le bac de récupération est utilisé pour absorber les liquides, qui peuvent s'écouler à partir de l'avant du four. Placer le bac dans la partie inférieure avant du four et assurez sa fixation par des vis, qui sont dans le sac à l'intérieur de l'emballage. Les vis sont vissées dans les douilles taraudées dans la partie inférieure avant du four (voir à droite).



Fixation du drainage du bac de récupération

- Fixez le clip en plastique et le blanc tuyau de vidange, qui se trouvent à l'intérieur de l'emballage. Vérifiez que le tuyau est installé et fixé de manière permettant à l'eau de s'écouler correctement du bac au réseau (voir à droite).



5.1.4 Raccordement électrique

AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution!
Appareil peut causer des blessures s'il n'est pas installé correctement!
Avant l'installation comparez le réseau électrique local avec la spécification de l'appareil (plaque signalétique). Brancher l'appareil uniquement s'il est conforme!

- Avant de raccorder l'appareil au réseau, assurez-vous que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau électrique existant.
  L'écart de tension de ± 10% est acceptable.
- Si l'appareil ne dispose pas d'un stand avec roulettes caractéristiques qui facilite le mouvement, il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau, et puis le positionner sur son lieu de travail.

- Assurez-vous que pendant le déplacement de l'appareil il n'y a pas des mouvements inattendus qui pourraient endommager le câble d'alimentation. Cela permet la connexion au réseau avec une facilité et une plus grande confiance. Positionnez le câble de manière à ce qu'aucun point n'atteint une température ambiante supérieure à 50 °C.

Four à convection avec câble et fiche monophasés (206873)

- Pour les appareils qui sont équipés avec **câble** et **fiche** (monophasé 230 V), il suffit d'insérer la fiche dans la prise (la prise doit être adaptée à la fiche fournie et supporter la charge requise pour l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique). L'appareil doit être placé de sorte que la prise soit facilement accessible.
- L'appareil est livré avec câble et fiche certifiés: ils ne doivent pas être manipulés et modifiés.

Four à convection avec câble triphasé sans fiche (206782, 206797)

- **ATTENTION: le câble de raccordement électrique doit avoir le fil de terre jaune / vert d'au moins 3 cm de plus en comparaison avec les autres fils.**
- Le four à convection doit être relié directement au réseau électrique et avoir un interrupteur avec un accès facile, qui a été installé conformément au droit international, les lois nationales et locales du pays d'installation du système. Cet interrupteur doit avoir l'ouverture de contact sur tous les pôles, afin d'assurer l'arrêt complet dans les conditions de III ème catégorie de surtension.
- La mise à la terre correcte est obligatoire, et le fil de terre ne doit pas être interrompu sous aucun prétexte par le disjoncteur de protection.
- Avant brancher le four au réseau assurez-vous que toutes les connexions électriques sont bien serrées.
- Vérifiez aussi les connections pour divers appareils prêts, qui se trouvent sur le panneau arriè.

  Jaune / Vert : prise de terre « TERRE ».
  Bleu : Neutre
  Marron, Gris, Noir : conducteurs de phases

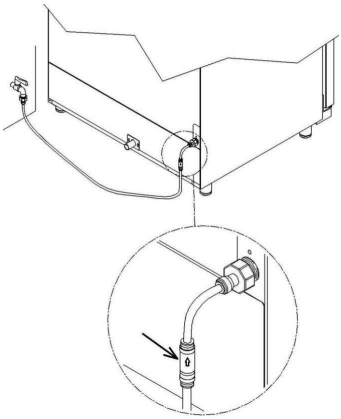
Connexion équipotentielle

- Cette connexion doit être établie entre les appareils différents en utilisant le bornier marqué par ce symbole ⏚. Les bornes sont situées à l'arrière de l'appareil.
- Les bornes permettent le raccordement d'un câble de la couleur jaune / vert avec un diamètre compris entre 2,5 et 10 mm².
- L'appareil doit être raccordé au système de compensation de potentiel, dont l'efficacité doit être vérifiée conformément aux exigences de la réglementation en vigueur.

5.1.5 Raccordement à l'eau

- Assurez-vous que la prise d'eau potable est à proximité de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau d'eau laissez couler une quantité d'eau suffisante pour éliminer les résidus qui sont dans les tuyaux, afin qu'ils ne pénètrent pas dans les électrovannes.

- Il est nécessaire d'installer une vanne d'arrêt et un filtre mécanique entre le réseau d'eau et l'appareil (à droite).
- Une entrée G3 / 4" avec filtre se trouve sur le dos de l'appareil, dans la partie marquée avec une étiquette.
- L'appareil est livré avec un tuyau d'eau de 2 m de long avec raccords G3 / 4" et clapet anti-retour pour les liquides, comme l'exigent les règles applicables.



! ***ATTENTION!***
Pour raccorder le four à convection au réseau d'eau n'utilisez que le tuyau d'eau fourni!
Ne pas utiliser ou réutiliser des autres tubes.

- L'eau fournie (1,5 bar) doit être sous pression entre 150 kPa et 200 kPa (2 bar) et d'une température maximale de 30 °C. Si la valeur de pression d'entrée est supérieure à 200 kPa (2 bar), il faut installer un réducteur de pression calibré à 200 kPa (2 bar).

o Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, la dureté de l'eau bouillante ne doit pas dépasser 5 °fH, afin d'éviter les dépôts de calcaire. Pour des valeurs supérieures , **un adoucisseur d'eau** approprié doit être installé.

5.1.6 Evacuation d'eau (206782, 206797)

- L'eau, qui se produise à la sortie du four, peut atteindre des températures élevées (90 °C). Les tuyaux utilisés pour le drainage de l 'eau doivent être capables de résister à de telles températures.
- L'évacuation d'eau se trouve au bas de l'arrière du four et doit être reliée à un tuyau rigide approprié ou tuyau flexible, et conduite à un drain ouvert. Son diamètre ne peut pas être inférieur à celui de la connexion des eaux usées du four.
- Un siphon approprié doit être installé entre le four et le système d'égouts pour éviter les fumées qui s'échappent du four et l'apparition de mauvaises odeurs en provenance du réseau d'assainissement.

- Évitez les rétrécisements dans les tuyaux flexibles et les courbures des installations rigides. Le long de la totalité du cours du tuyau une inclinaison d'au moins 5% doit être maintenue afin d'assurer un drainage adéquat. Les sections presque horizontales ne doivent pas être supérieure à un mètre.
- Le four doit avoir sa propre connexion à l'égout. Si plusieurs appareils ou installations sont connectés à un seul tuyau, vous devez vérifier que ses dimensions permettent un drainage régulier et libre.
- Respectez les lois et les normes localesrm.

5.1.7 Echappement de la vapeur

- Pendant la cuisson, des vapeurs chaudes sont formés ainsi que d'autres odeurs qui sortent du tuyau d'échappement de la vapeur du four. Il est situé au-dessus de l'arrière du four. Ne placez pas d'objets au-dessus de la hotte, afin de ne pas entraver la fumée et pour éviter d'endommager des objets eux-mêmes.
- Il est recommandé de placer le four à convection sous une hotte ou assurer le tuyau pour évacuer la vapeur chaude et les odeurs, dont les dimensions ne sont pas inférieures à celle du tuyau d'échappement de vapeur du four à convection.

WARNING ! Steam exhaust
ACHTUNG ! Wasserdampf ausgang
ATTENTION ! Evacuation de Vapeur
ATENCION ! Evacuacion de Vapor
ATTENZIONE ! Uscita Vapore

5.2 Instructions pour l'utilisateur

ATTENTION!

Lisez attentivement les instructions suivantes, car elles fournissent des informations sur la sécurité et l'utilisation du four à convection.
Conservez ces instructions pour une utilisation ultérieure.
Une mauvaise installation, exploitation, entretien et nettoyage, ainsi que tout changement ou modification peut entraîner des dysfonctionnements, des dommages ou des blessures.

5.2.1 Conseils de sécurité

ATTENTION!

L'appareil est conçu pour un usage professionnel et ne peut être utilisé que par du personnel qualifié.

- Ne placez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne placez jamais d'objets inflammables à proximité de l'appareil. Risque d'incendie!
- La température du récipient de nourriture ou d'autres objets pendant et après la cuisson peut être très élevée, soyez très attentif lors de la manipulation pour éviter les brûlures. Manipulez-les uniquement avec des gants. Risque de brûlures!
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous ouvrez la porte du four à convection: le risque de brûlures lors de l'échappement des vapeurs à haute température.
- Ne pas placer d'objets inflammables et aliments à base d'alcool dans le four : ils provoquent une combustion spontanée et d'incendie, ce qui pourrait conduire à des phénomènes explosifs.
- Évitez de saler les aliments dans le four. Si vous ne pouvez pas l'éviter, nettoyez la chambre le plus tôt possible : cela peut endommager le four.

Les parties extérieures du four à convection peuvent atteindre des températures supérieures à 60 °C. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas les zones ou parties qui sont marqués du symbole figurant à côté.

- Tout dommage ou bris des composants en verre, qui constituent la porte, exigent le remplacement immédiat (contactez le service clientèle).
- Lorsque vous n'utilisez pas le four à convection (par exemple, pendant 12h), laissez la porte légèrement ouverte.
- En cas de non utilisation prolongée (par exemple, plusieurs jours), coupez l'eau et l'électricité de l'appareil.

5.2.2 Mise en service initiale

- Assurez-vous qu'il n'y a rien à l'intérieur du four (accessoires, films d'emballage, manuels, etc.).
- Avant la mise en service, vérifiez l'installation correcte, la stabilité, le nivellement de l'appareil, et le raccordements électrique et d'eau froide.
- Les trous d'aérage doivent être ouverts et libres de toute obstruction.
- Les parties de l'appareil qui peuvent étre retirés pendant l'installation, doivent être remis en place sur l'appareil.
- Assurez-vous que les rails de support pour plaques ou récipients GN sont correctement fixées aux parois latérales intérieures, sinon les récipients contenant des aliments chauds ou très chauds peuvent glisser ou tomber et provoquer des brûlures.
- Chauffez le four à convection au ralenti à 200 °C (392 °F) pendant environ 30 minutes afin d'éliminer les odeurs de l'isolation thermique.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un détergent neutre, puis essuyez-le avec de l'eau propre.
- Pour le nettoyage n'utilisez jamais des produits agressifs ou contenant des acides.

ATTENTION!
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau ou de vapeur d'eau sous pression!

- Pour la réception de l'appareil, il faut effectuer une série de tests, qui permet de vérifier le fonctionnement de l'appareil et d'identifier les défauts / problèmes éventuels.
- Activez le four à convection et mettez un cycle de chauffage avec une température à 150 °C, le temps de 10 minutes, et une humidité mo yenne.
- Vérifiez attentivement les points suivants:

  - ✓ L'éclairage s'allume dans la chambre de cuisson.
  - ✓ Le four à convection s'arrête (chauffage, humidification, moteurs / ventilateurs) lorsque la porte est ouverte, et continue à fonctionner lorsque la porte est refermée.
  - ✓ Le thermostat pour régler les températures de cuisson intervient lorsque la température de consigne est atteinte et les éléments de chauffage s'éteignent.
  - ✓ Le(s) moteur(s) du (des) ventilateur(s) invers(ent) automatiquement le sens de rotation. L'inversion doit être faite toutes les 2 minutes.
  - ✓ Les ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.
  - ✓ Vérifiez que l'eau est évacué des tuyaux du système d'échappement de l'humidité dans le four dans la direction des ventilateurs.

5.2.3 L'entretien de routine

ATTENTION!
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il est nécessaire d'interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et attendre le refroidissement complet du four.

L'utilisateur doit effectuer l'entretien régulier. Pour les travaux d'entretien d'urgence, contactez le service clientèle et demandez l'intervention d'un technicien spécialisé et agréé.

Un nettoyage régulier de la chambre de cuisson

- Pour garantir le bon fonctionnement, la performance et l'hygiène de l'appareil, il faut le nettoyer à la fin de chaque jour de travail.
- Ne pas utiliser de produits acides, abrasifs, de nettoyants caustiques contenant du sable ou de la soude.
- Il faut s'assurer que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Pour éviter les chocs électriques, n'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.

ATTENTION!
L'appareil n'est pas adapté pour le lavage direct avec un jet d'eau.
Par conséquent, ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil (à l'intérieur et à l'extérieur)!

- Suivez les étapes de nettoyage:
  - ✓ Branchez l'appareil et réglez le thermostat à 80 ° C;
  - ✓ Laissez fonctionner le four à convection pendant 10 minutes et produire de la vapeur;
  - ✓ Debranchez l'appareil et le laissez refroidir;
  - ✓ Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau tiède et un détergent doux, puis essuyez-le avec de l'eau propre.

AVERTISSEMENT! Risque de brûlures!
Jamais nettoyer le four à une température supérieure à 70 °C.

- Le nettoyage quotidien du joint d'étanchéité de la chambre du four à convection doit être effectué avec un détergent doux pour assurer son intégrité et sa performance parfaite.

- Dans le cas de la saleté utilisez uniquement une spatule en plastique ou une éponge trempée dans du vinaigre ou de l'eau chaude.
- Remarque: s'il ya de la graisse ou des particules alimentaires dans le four, retirez-les immédiatement, car ils peuvent s'enflammer pendant l'utilisation du four.

Nettoyage à l'extérieur

- Utilisez uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau tiède pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil.
- N'utilisez que des agents spéciaux pour nettoyer extérieur en acier inoxydable, l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés peut provoquer la corrosion de l'appareil.
- Ne pas utiliser de chlore (eau de Javel contenant des agents, l'acide chlorhydrique).
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.

Nettoyage de la porte du four

- Avant nettoyer la vitre intérieure de la porte attendez jusqu'à le refroidissement total du four.
- Grâce au double vitrage de la porte, elle est facile à nettoyer. Vous pouvez retirer la vitre intérieure.
- Pour cela, desserrez les plaques d'acier supérieure et inférieure qui maintiennent la vitre intérieure, en le tournant dans le sens horaire.
- Retirez la vitre intérieure (fig. à gauche).

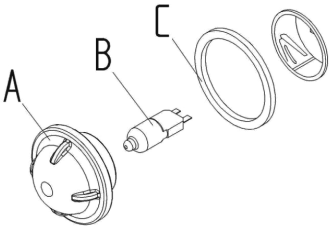
- Nettoyez la vitre intérieure des deux côtés et la porte avec un agent approprié.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs.
- Fermez la vitre intérieure, en remettant les plaques d'acier à leurs place.

ATTENTION!

Lors de la fermeture de la porte du four assurez-vous que la vitre intérieure est fixée par les plaques d'acier à nouveau, sinon la porte du four ne ferme pas hermétiquement.

Remplacement de la lampe

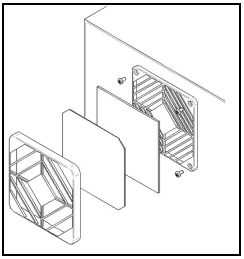
- **REMARQUE**: Suivez strictement la procédure suivante, afin d'éviter un choc électrique ou de blessure:
  - Coupez l'alimentation électrique du four à convection et laisser le refroidir.
  - Dévisser les boulons par lesquels les rails latéraux sont fixés à la plaque. Retirez-les du four.
  - Dévisser le couvercle en verre **A**. Faites attention au joint **C**. Remplacez l'ampoule **B** par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
  - Vissez le couvercle en verre **A**. Faites attention au joint **C**.



- Fixez les rails de support sur les parois latérales et assurez-vous qu'ils sont bien serrés.
- Si le couvercle en verre est défectueux ou endommagé, n'utilisez pas le four à convection, jusqu'à ce qu'il soit remplacé (contactez le service clientèle).).

Remplacement et nettoyage du filtre de refroidissement (panneau arrière)

- **ATTENTION:** Suivez strictement la procédure suivante, afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de blessur:
  - Interrompez l'alimentation électrique du four à convection et laissez le refroidir;
  - Desserrez les vis qui fixent le filtre de refroidissement et le remplacez ou nettoyez;
  - Une fois cette opération terminée, remettez tout ensemble.



5.2.4 Entretien extraordinaire

- Faites vérifier l'appareil régulièrement (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé et agréé. Pour cela, contacter le service clientèle.
- Avant de commencer toute opération, il est nécessaire de couper l'alimentation électrique, fermer les robinets d'eau et attendre que le four refroidisse.
- Avant de déplacer l'appareil de sa plce d'installation, vérifiez que les câbles électriques, des systèmes d'alimentation d'eau et de drainage sont coupés correctement.

- Si l'appareil dispose d'un système de rouleaux, assurez-vous que lors de déplacement des fils électriques, tubes ou autres ne sont pas endommagés.
- Évitez de placer l'appareil à proximité de sources de chaleur (comme les friteuses, etc.)
- Après avoir terminé cette opération et reposé l'appareil à sa place, assurez-vous que tous les raccordements électriques et hydrauliques ont été effectués conformément aux normes avant la mise en service de l'appareil.

Maintien en cas de panne

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et fermez l'arrivée d'eau. Avant de contacter le service clientelle, vérifiez les dysfonctionnements possibles décrites dans le tableau ci-dessous.

Trouble	Cause	Remède
On ne peut pas démarrer le four à convection	• Porte du four n'est pas fermée • Micro interrupteur ne signale pas la ferméture de la porte du four	• Fermez la porte du four • Contactez le service clientèle
Le four à convection est complètement éteint	• Pas d'alimentation • La connexion à l'alimentation électrique ne fonctionne pas correctement • Thermostat de sécurité du moteur s'est déclenché	• Rétablissez la tension d'alimentation • Vérifiez le raccordement à l'alimentation électrique • Contactez le service clientèle
La lumière est éteinte	• La lampe est desserrée • La lampe est brûlée	• Placez la lampe correctement dans la douille • Remplacez la lampe selon la section « Remplacement de la lampe » (6.2 « **Nettoyage** »).
Des résultats de cuisson / grillage inégaux	• Les ventilateurs n'éffectuent pas de l'inversion du sens de rotation • Un des ventilateurs n'est fonctionne pas • Une des résistances est inefficace	• Contactez le service clientèle • Contactez le service clientèle • Contactez le service clientèle

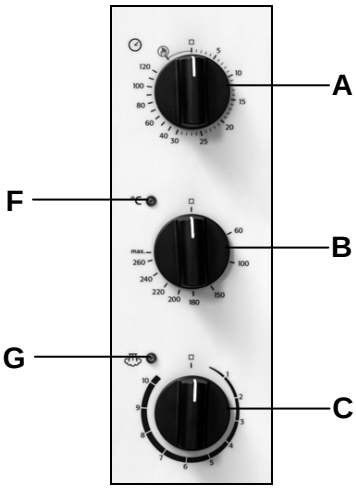
Trouble	Cause	Remède
L'eau ne sort pas des tuyaux lorsque l'humidification est activée	• L'alimentation en eau est fermée • Le raccordement au réseau d'eau ne fonctionne pas correctement • Le filtre d'entrée d'eau est bouché par de la saleté	• Ouvrez l'alimentation en eau • Vérifiez la connexion au réseau d'eau • Nettoyez le filtre d'entrée d'eau
L'eau sort du joint lorsque la porte du four est fermée	• Le joint est salé • Le joint est endommagé • Il ya un problème lorsque vous fermez la porte du four	• Nettoyez le joint avec un chiffon humide • Contactez le service clientèle • Contactez le service clientèle
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	• Thermostat de sécurité du moteur s'est déclenché • Le condensateur du moteur est endommagé	• Éteignez le four à convection et attendez jusqu'à la protection thermique du moteur se remet en marche. Si l'erreur se répète, contactez le service clientèle • Contactez le service clientèle

ATTENTION!

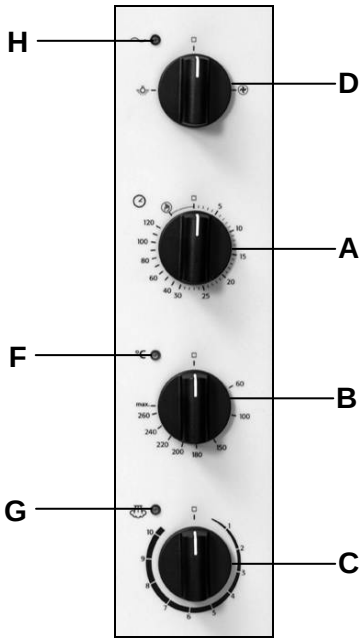
Les cas problématiques sont presentés ci-dessus comme un exemple et à titre indicatif. Si ces problèmes ou similaires se produisent, mettez immédiatement l'appareil hors tension et cessez de l'utiliser. Si vous ne pouvez pas éliminer des problèmes, contactez directement au service clientèle ou votre revendeur pour inspection et réparation. Indiquez le numéro de l'article et le numéro de série de votre appareil, ces données peuvent être trouvés sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil. N'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-mêmes.

5.3 Panneaux de commande

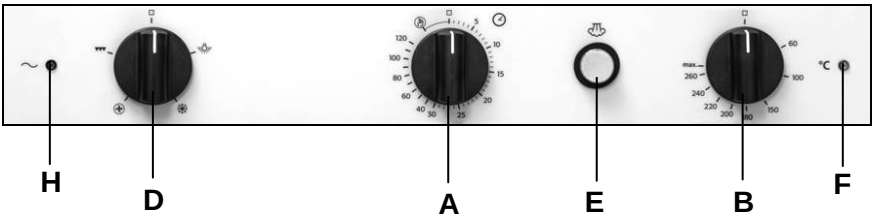
206782



206797



206873

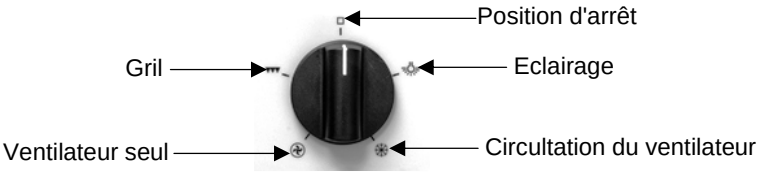


A	Minuteur	**E**	Bouton humidificateur
B	Bouton de réglage de la température	**F**	L'indicateur de chauffage (orange)
C	Bouton de réglage de la vapeur	**G**	L'indicateur de vapeur (orange)
D	Sélecteur de mode	**H**	L'indicateur de fonctionnement (vert)

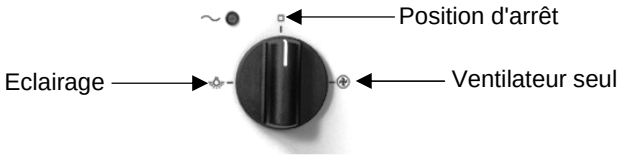
Réglages

Sélecteur de mode

200873



200797



A l'aide du sélecteur de mode vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes (selon le modèle) :

- Debrancher l'appareil;
- Allumer l'éclairage;
- Ventilation seule
- Circulation du ventilateur
- Gril

1. Lorsque le sélecteur de mode est en position d'arrêt, le four à convection est débranché.
2. Si le sélecteur de mode est en position **VENTILATEUR SEULE**, l'éclairage et le ventilateur fonctionnent. Dans ce mode le système de chauffage du four à convection est désactivé.
3. Si le sélecteur de mode est en position **CIRCULATION DU VENTILATEUR**, l'éclairage et le ventilateur fonctionnent. Le système de chauffage du four à convection est activé et peut être commandé par le bouton de réglage de la température.
   C'est seulement l'élément chauffant circulaire autour des ventilateurs qui fonctionne. Cependant, l'élément chauffant du gril est désactivé.
4. Si le sélecteur de mode est en position **GRIL**, l'éclairage fonctionne. Le système de chauffage du four à convection est activé et peut être commandé par le bouton de réglage de la température. Seuleument l'élément chauffant du gril fonctionne. Cependant, l'élément chauffant circulaire autour des ventilateurs est désactivé.

L'indicateur de fonctionnement

Lorsqu'il est allumé, il indique que l'éclairage de la chambre de cuisson est allumé et les éléments chauffants sont utilisables selon la fonction sélectionnée.

Minuteur

Lorsque le minuteur est en position de fonctionnement continu, le four à convection reste branché jusqu'à ce que l'utilisateur n'intervient pas.

Quand une certaine valeur est choisie dans la plage allant jusqu'à 120 minutes, le four à convection est toujours activé pour cette période de temps. Après le temps choisi, l'appareil s'arrête.

Bouton de réglage de la température

Ce bouton vous permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée entre 0 °C à max. (280 °C).

Voyant de contrôle du thermostat

Ce voyant s'allume quand le chauffage du four à convection est mis en marche et la température du four est inférieure à la température de consigne sur le bouton de réglage de la température.
Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les éléments chauffants s'éteignent et que la température réglée est atteinte.

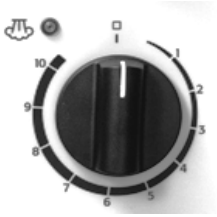
Bouton de réglage de l'humidificateur

L'humidification est utilisée pour la cuisson plus délicate de toutes sortes de nourriture. En outre, cette option convient pour la décongélation rapide, le chauffage de la nourriture sans la dessécher, et le dessalement naturel des aliments salés.

La combinaison de l'injection de vapeur et la fonction traditionnelle permet la flexibilité d'application, ainsi que les économies d'énergie et de temps. Dans le même temps, la teneur en nutriments et le goût de la nourriture restera inchangé.

L'eau injectée sur le ventilateur est pulvérisée et transformée en vapeur grâce à la haute température dans la chambre de cuisson.

REMARQUE : Pour que l'injection de vapeur fonctionne de manière satisfaisante, il est nécessaire que la température est réglée à 80-100 ° C au moins.
À des températures plus basses, la vapeur est produite avec difficulté et la plus grande partie de l'eau s'écoule vers le fond du four, ou dans la canalisation.
De plus, pour une bonne cuisson, il est nécessaire de préchauffer le four à convection à la température désirée, avant le traitement à la vapeur est activé.



Bouton de réglage de la vapeur vous permet d'activer l'humidification (mouillage). Il peut être ajusté dans la plage de 1 à 10, en le tournant dans le sens horaire.

L'indicateur de vapeur

S'il est allumé, cela signifie que l'eau pénètre dans la chambre de cuisson pour produire de la vapeur. Ceci se produit indépendamment de la température (l'opérateur doit veiller à ce que la température est suffisamment élevée pour que la cuisson est effectuée correctement).

Bouton humidificateur

Ce bouton est utilisé pour activer l'humidificateur, aussi longtemps qu'il est pressé.

Décongélation

- Le four à convection peut être utilisé pour accélérer la décongélation de la nourriture à cuire à l'aide du ventilateur à la température ambiante ou à basse température (en fonction de la taille et du type de produit à décongeler). Cela signifie que les produits congelés sont décongelés rapidement et sans perte de goût ou de changement de leur apparence.

Préchauffage

Pour compenser les effets de la perte de chaleur à travers l'ouverture de la porte du four pendant l'insertion de la nourriture dans le four, un préchauffage d'au moins 30 °C au-dessus de la température de cuisson prévu est recommandé.

Trucs et astuces

- Lors de la cuisson avec le gril des aliments, qui sont particulièrement gras, comme les rôtis ou de la volaille, il est conseillé de placer un récipient sur le fond de la chambre de cuisson pour recueillir la graisse qui s'écoule pendant la cuisson.
- Lors de la cuisson des aliments dans des récipients remplis de liquide, prêtez une attention particulière à la possibilité d'un déversement de liquides hors des récipients, à la fois pendant la cuisson et lors de l'extraction du récipient du four. Risque de brûlures!
- Dans le cas des fours qui sont placés au-dessus des étuves, tables en acier inoxydable ou autres poêles, il n'est pas recommandé d'utiliser la surface d'insertion des plaques supérieure à celle, d'où l'utilisateur peut regarder à l'intérieur de l'appareil. Risque de brûlures!
- Pour une cuisson parfaite et uniforme de la nourriture, il est recommandé d'utiliser des plaques pas trop hautes pour assurer une bonne et suffisante circulation d'air. Entre la plaque supérieure et la nourriture doit être une distance d'au moins 2 cm.
- Ne surchargez pas le four, afin d'obtenir un résultat uniforme de la pâtisserie ou de pain, essayer d'arranger les produits selon la circulation de l'air dans la chambre.
- L'utilisation correcte de la sonde de température interne : l'introduisez dans le point le plus épais de la nourriture de haut en bas jusqu'à ce que la pointe de la sonde atteigne le centre du produit.
- Si l'ingérence dans les produits alimentaires sera nécessaire pendant la cuisson, la porte du four doit être ouverte pour le temps le plus court possible, afin d'éviter une trop grande chute de la température à l'intérieur du four, car cela aurait un effet négatif sur les résultats de cuisson.

REMARQUE !

Nous vous conseillons d'ouvrir la porte en deux étapes: laissez la ouverte à moitié (3-4 cm) pendant 4-5 secondes, puis ouvrez la complètement. Ceci permettra d'éviter les défauts et les brûlures causés par les fumées et la chaleur dans le four.

6. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !

Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

NEDERLANDS
Vertaling
van de originele gebruiksaanwijzing

Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

1. Algemeen 86
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing 86
1.2 Symboolverklaring 86
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring 87
1.4 Auteursrecht 87
1.5 Verklaring van Conformiteit 88
2. Veiligheid 88
2.1 Algemeen 88
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat 88
2.3 Reglementair gebruik 89
3. Transport, verpakking en bewaring 90
3.1 Controle bij aflevering 90
3.2 Verpakking 90
3.3 Bewaring 90
4. Specificaties 91
4.1 Overzicht van onderdelen 91
4.2 Technische Gegevens 92
5. Installatie en bediening 93
5.1 Aanwijzingen voor de installateur 93
5.1.1 Voorbereidingsfase 93
5.1.2 Installatieplaats 94
5.1.3 Voorbereiding van de installatie 95
5.1.4 Elektrische aansluiting 96
5.1.5 Wateraansluiting 98
5.1.6 Waterafvoer (206782, 206797) 99
5.1.7 Stoomafvoer 99
5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker 100
5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik 100
5.2.2 Eerste ingebruikneming 101
5.2.3 Normaal onderhoud 102
5.2.4 Bijzonder onderhoud 104
5.3 Bedieningspanelen 107
6. Afvalverwijdering 112

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

WAARSCHUWING! Hete vloeistof in de container!

Wanneer de containers zijn gevuld met vloeistof of tijdens de bereiding vloeibaar geworden gerechten, gebruik dan niet de hogere inschuifniveaus voor containers, met uitzondering van de niveaus waarop de bediener in de uitgeschoven container kan kijken.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt!
De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

OPGELET!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

OPGELET!

Het apparaat is ontworpen voor vakgebruik en kan <u>alleen</u> door gespecialiseerd personeel in restauraties worden bediend.

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De heteluchtoven mag uitsluitend voor de volgende doelen worden gebruikt:

- bakken van verse en bevroren banketbakkersproducten en brood;
- opwarmen van alle verse en bevroren gastronomische producten;
- stomen van groente, vlees en vis;
- koken onder vacuüm, uitsluitend met gebruik van geschikte zakjes;
- het op temperatuur houden van gekoelde en diepgevroren gerechten.

OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

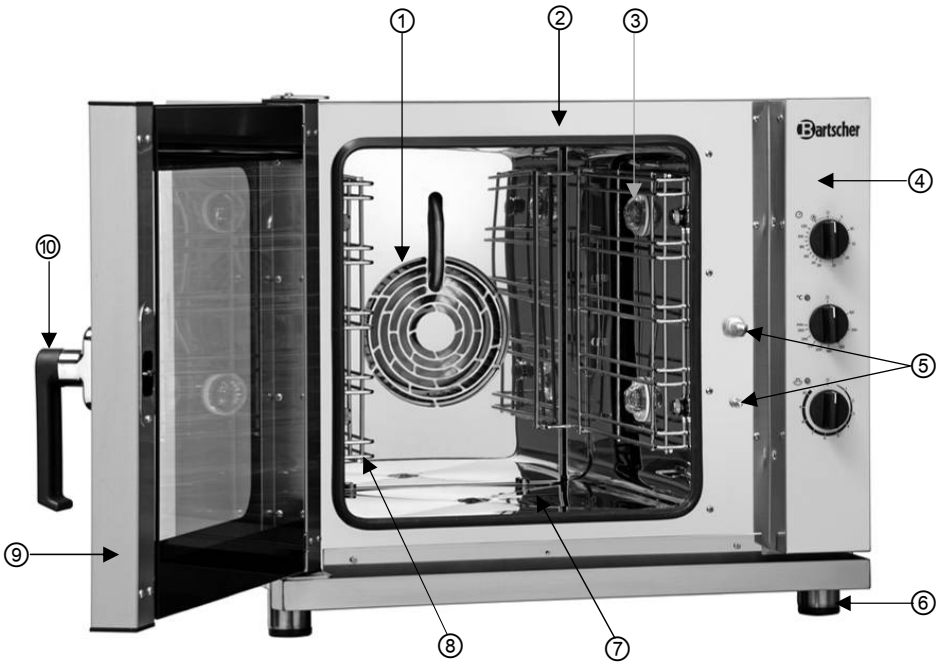
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen



①	Ventilator	⑥	In hoogte verstelbare voetjes
②	Behuizing	⑦	Ovenruimte
③	Ovenruimteverlichting	⑧	Oplegrails
④	Bedieningspaneel	⑨	Ovendeur
⑤	Ovendeurbeveiliging	⑩	Deurgreep

Beveiliging

De ovendeurbeveiliging (microschakelaar) onderbreekt de werking van het apparaat wanneer de deur opengaat: zowel het verwarmingssysteem, als de ventilator worden uitgeschakeld.

4.2 Technische Gegevens

Naam	**Elektrische heteluchtovens**		
Model:	**C 4430**	**C 5230**	**C 6640**
Artikelnr.:	**206873**	**206782**	**206797**
Versie:	**met grill en vochtinjectie**	**met vochtinjectie**	**met vochtinjectie**
Inhoud:	4 (442 x 325 mm)	5 x 2/3 GN	6 (600 x 400 mm)
Afstand tussen de oplegrails:	75 mm	70 mm	80 mm
Temperatuurbereik:	0 ℃ – 280 ℃		
Tijdregelaar:	0 - 120 minuten		
Afmetingen (B x D x H mm):	550 x 620 x 520	700 x 760 x 635	920 x 1050 x 840
Aansluitwaarde:	3,1 kW / 230 V 50-60 Hz aansluitklaar	4,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Wateraansluiting:	G 3/4"		
Waterdruk:	max. 2 bar		
Gewicht:	29,6 kg	50,4 kg	93,6 kg
Accessoires:	1 waterdrukslang		
	4 bakplaten 442 x 325 mm	2 x GN 2/3	3 bakplaten 600 x 400 mm

Wijzigingen voorbehouden!

Eigenschappen van de heteluchtoven

- Uitvoering: edelstaal binnen en buiten
- Binnenverlichting
- Dubbele deurbeglazing, binnendeur makkelijk te openen
- Afgeronde ovenruimte voor eenvoudig, snel en efficiënt schoonmaken
- Vochtinjectie

5. Installatie en bediening
5.1 Aanwijzingen voor de installateur

OPGELET!

Alle werkzaamheden in verband met de installatie, aansluiting en het onderhoud van het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en erkend installateur en in overeenstemming met de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.

Aanwijzingen

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u begint met de installatie of het in werking stellen van het apparaat.
- Alle werkzaamheden in verband met de installatie, montage, bediening en het onderhoud moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel **dat beschikt over de noodzakelijke beroepskwalificaties (bevestigd door een onderneming van de producent of door de verkoper), rekening houdend met de geldende voorschriften in het land van installatie, de veiligheidsvoorschriften van het product en de voorschriften voor veiligheid op de werkplek**.
- Gebruik geen accessoires of reserveonderdelen die niet door de producent zijn aanbevolen. Deze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker en beschadiging van het apparaat of persoonlijk letsel veroorzaken. Bovendien vervalt hiermee het recht op garantie.
- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien.
- Onjuiste installatie, bediening, onderhoud en reiniging, alsmede eventuele wijzigingen of modificaties kunnen leiden tot verwondingen en onjuiste werking en beschadiging van het apparaat.
- De producent is niet aansprakelijk voor schade aan personen of zaken, die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van bovenstaande voorschriften of die het gevolg zijn van manipulatie van de verschillende elementen van het apparaat, alsook het niet toepassen van originele reserveonderdelen.

5.1.1 Voorbereidingsfase

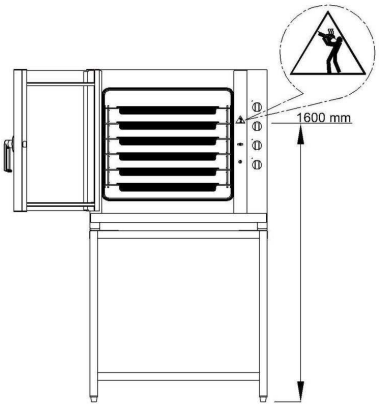
- Controleer het apparaat en de verpakking direct na ontvangst op transportschade. Neem bij beschadigingen of het ontbreken van onderdelen direct contact op met het transportbedrijf of de verkoper/producent onder vermelding van het **artikelnummer en het serienummer** (typeplaatje op de achterkant van het apparaat) en toevoeging van fotografische documentatie.

- Zorg ervoor dat de installatieplaats goed toegankelijk is en er geen problemen zijn met het transport door deuren, gangen of andere doorgangen.
- **OPGELET**: Het apparaat kan tijdens het transport omvallen, waardoor verdere materiële schade en persoonlijk letsel kan ontstaan. Gebruik een geschikt transportmiddel, rekening houdend met het gewicht van het apparaat. Het is nooit toegestaan om aan het apparaat te trekken of het schuin te houden. U dient het verticaal op te tillen en horizontaal te bewegen.

5.1.2 Installatieplaats

- Stel het apparaat op in een gesloten, goed geventileerde ruimte (niet buiten!).
- Controleer voordat u de heteluchtoven plaatst, de afmetingen en de exacte plaats van de elektriciteits- en wateraansluiting en de afzuiginstallatie.
- Wij bevelen aan om de oven onder een afzuigkap te plaatsen of te zorgen voor afvoer naar buiten van de hete dampen en geuren uit de ovenruimte.
- Plaats de heteluchtoven op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat hij niet kan wegglijden of omvallen.
- De installatieplaats van de heteluchtoven moet het gewicht van het apparaat bij volledige belasting kunnen dragen. U vindt het bruto gewicht op het typeplaatje op de achterkant van de heteluchtoven.

- Bij ovens die zijn geplaatst op rijskasten, roestvrijstalen tafels of andere ovens, bevelen wij aan om bakplaten niet hoger in de oven te schuiven dan de hoogte waarop de gebruiker de inhoud van de containers nog kan zien.
- Plak uit veiligheidsoverwegingen na de installatie de sticker **"Gevaar voor verbrandingen"** die zich in de verpakking bevindt, op de heteluchtoven, op een hoogte van 1600 mm van de grond (zie afb. rechts).



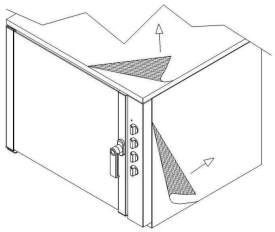
- Zorg ervoor dat de ovendeur na plaatsing van de oven volledig open kan gaan (180°).
- Zorg ervoor dat de achterkant van het apparaat goed toegankelijk is om de elektriciteits- en wateraansluiting en onderhoud mogelijk te maken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw. Zorg aan alle kanten voor een afstand van minimaal 5 cm.

- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van warmtebronnen, frituurpannen of andere bronnen van hete vloeistoffen. Wanneer dit niet mogelijk is, zorg dan voor een veilige afstand van 50 cm aan de zijkanten en de bovenkant en 70 cm aan de achterkant van het apparaat.
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van licht ontvlambare materialen of containers met licht ontvlambare materialen (zoals wanden, meubelen, scheidingswandjes, gasflessen), dit kan leiden tot brandgevaar. Wanneer dit niet mogelijk is, bedek de brandbare delen dan met onbrandbaar, warmte-isolerend materiaal en houd u daarbij strikt aan de brandpreventievoorschriften.

5.1.3 Voorbereiding van de installatie

- Verwijder de uitwendige verpakking (houten bekisting en/of karton) en verwijder deze overeenkomstig de geldende voorschriften in het land van installatie.

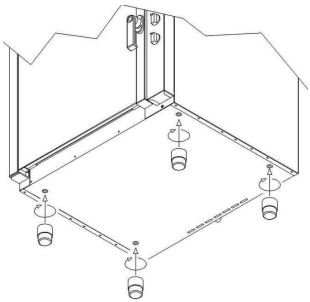
Verwijderen van de beschermingsfolie



- Verwijder alle beschermingsfolie van de binnen- en buitenwanden.
- Haal alle accessoires, informatiematerialen en plastic zakjes uit het inwendige van het apparaat.

Afstellen van de voetjes

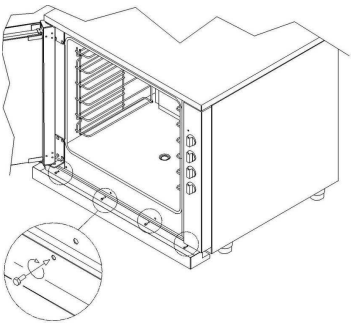
OPGELET!
Gebruik het apparaat nooit zonder stelvoetjes.



- Wanneer u geen gebruik maakt van de stelvoetjes kan de lucht die gebruikt wordt voor de noodzakelijke koeling van de elektronische elementen en de buitenwanden niet worden afgevoerd. Hierdoor kan oververhitting ontstaan en kunnen onderdelen van het apparaat beschadigd raken.
- De stelvoetjes zijn meegeleverd met het apparaat en moeten aan de onderkant van het apparaat worden vastgeschroefd.
- Correcte, vlakke opstelling van het apparaat zorgt voor probleemloze werking. U bereikt die vlakke opstelling met behulp van de stelvoetjes en een waterpas. U hoeft de stelvoetjes slechts in of uit te schroeven om het niveau te veranderen.

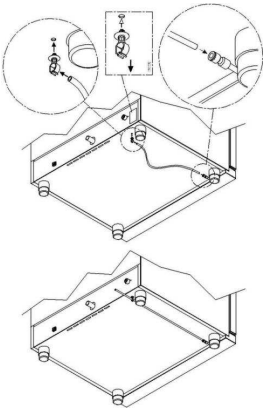
Bevestiging van de opvangschaal

- U gebruikt de opvangschaal om vloeistoffen op te vangen die van de voorkant van de oven kunnen druipen. Plaats de opvangschaal aan de voorkant van de oven en maak hem vast met de schroeven uit het meegeleverde zakje. U draait de schroeven in de schroefdraadopeningen onder in de voorkant van de oven (zie afb. rechts).



Bevestiging van de opvangschaal

- Monteer de meegeleverde kunststof sluiting en de witte waterafvoerslang. Controleer of de slang zodanig is geïnstalleerd en bevestigd dat het water op de juiste manier van de schaal naar het afvoerkanaal kan stromen (zie afb. rechts).



5.1.4 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijk letsel veroorzaken!

Vergelijk de parameters van het plaatselijke lichtnet met de parameters van de voeding van het apparaat (zie typeplaatje) voordat u het apparaat installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer bovengenoemde gegevens met elkaar in overeenstemming zijn!

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanning en frequentie die staan vermeld op het typeplaatje overeenkomen met de waarden van het plaatselijke elektriciteitsnet.

  Een afwijking van de spanning van maximaal ± 10% is geoorloofd.

- Wanneer het apparaat niet is uitgerust met een wielgestel dat verplaatsing vereenvoudigt, bevelen wij aan om het apparaat eerst aan te sluiten op het lichtnet en het vervolgens op zijn plaats te zetten.
- Let erop dat bij het verplaatsen van het apparaat de voedingskabel niet beschadigd raakt. Op deze manier kunt u het apparaat makkelijker en veiliger aansluiten op het lichtnet. Plaats de kabel zodanig dat hij nergens een hogere omgevingstemperatuur bereikt dan 50 °C.

Heteluchtoven met enkelfasige kabel en stekker (206873)

- Bij apparaten die zijn uitgerust met een **kabel en stekker** (enkelfasig 230V) hoeft u alleen de stekker in een geschikt stopcontact te steken (het stopcontact moet passen bij de meegeleverde stekker en de belasting aankunnen die het apparaat vraagt en die staat aangegeven op het typeplaatje). Plaats het apparaat zodanig, dat u altijd makkelijk toegang heeft tot de stekker.
- Het apparaat is geleverd met een gecertificeerde kabel en stekker. Het is verboden hier iets aan te veranderen of om ermee te manipuleren.

Heteluchtoven met driefasige kabel en zonder stekker (206782, 206797)

- **OPGELET: in de elektrische aansluitkabel moet de geel/groene leider minimaal 3 cm langer zijn dan de overige leiders.**
- Sluit de heteluchtoven rechtstreeks aan op het lichtnet en maak gebruik van een makkelijk toegankelijke schakelaar die vooraf is geïnstalleerd overeenkomstig de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften van het installatieland. Deze schakelaar moet beschikken over een meerpolige contactopening om volledige uitschakeling te garanderen bij overspanningscategorie III.
- Een correcte aardeaansluiting is verplicht en de aardeleider mag onder geen enkel beding door de veiligheidschakelaar worden onderbroken.
- Controleer of alle elektrische draden op de juiste manier zijn aangesloten voordat u de oven aansluit op het lichtnet.
- Houd ook rekening met de aansluitmogelijkheden van het afzonderlijke apparaat, deze bevinden zich op de achterkant van het apparaat.

  Geel/groen: Beveiligingsleider "AARDE"

  Blauw: Nulleider

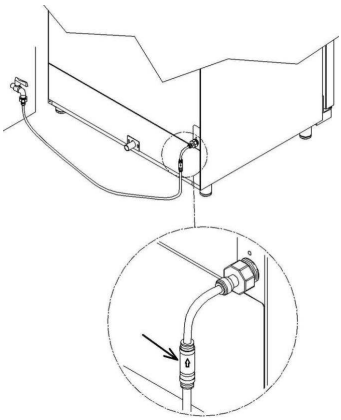
  Bruin, grijs, zwart: Faseleider

Potentiaalvereffeningsaansluiting

- Maak deze aansluiting tussen verschillende apparaten met behulp van een klemmenblok dat is gemerkt met het symbool ⏚. De aansluitklem bevindt zich op de achterkant van het apparaat.
- Deze klem maakt aansluiting van een geel/groene verbindingskabel met een doorsnede tussen 2,5 en 10 mm² mogelijk.
- Het apparaat moet op een potentiaalvereffeningssysteem zijn aangesloten, waarvan de effectiviteit volgens de richtlijnen van de geldende voorschriften te testen is.

5.1.5 Wateraansluiting

- Zorg ervoor dat er zich in de buurt van het apparaat een drinkwateraansluiting bevindt.
- Laat voor de aansluiting van het apparaat een voldoende grote hoeveelheid water weglopen om eventuele resten uit de pijpleiding te verwijderen, zodat ze niet in de magneetventielen terecht kunnen komen.
- Het is noodzakelijk om een afsluitkraan en een mechanisch filter te installeren tussen de waterleidinginstallatie en het apparaat (zie afb. rechts).
- De heteluchtoven heeft op de achterkant, op het met een sticker gemerkte gedeelte, een G 3/4" wateraansluiting met filter.
- Een waterdrukslang met een lengte van 2 meter en voorzien van 2 G 3/4"-koppelingen en een terugslagklep voor vloeistoffen zoals vereist door de geldende voorschriften, is meegeleverd.



! ***OPGELET!***

U mag de heteluchtoven uitsluitend met de meegeleverde waterdrukslang aansluiten op de waterleidinginstallatie! Gebruik of hergebruik van andere slangen is niet toegestaan.

- Het binnenkomende water moet een druk hebben tussen 150 kPa (1,5 bar) en 200 kPa (2 bar) en een maximale temperatuur van 30 °C. Wanneer de ingangsdruk hoger is dan 200 kPa (2 bar) **moet** u een **drukregelaar** installeren die is geijkt op 200 kPa (2 bar).

- Om probleemloze werking van het apparaat te waarborgen en kalkaanslag in de ovenruimte te voorkomen, moet het water een hardheid van maximaal 5 °F hebben. Installeer bij hogere waarden een **waterontharding sinrichting** vóór het apparaat.

5.1.6 Waterafvoer (206782, 206797)

- Het water dat uit de afvoer van de heteluchtoven komt kan hoge temperaturen bereiken (90 °C). De slang die u toepast voor de wa terafvoer moet bestand zijn tegen dergelijke temperaturen.
- De waterafvoer bevindt zich op het onderste gedeelte van de achterkant van de heteluchtoven en moet worden verbonden met een geschikte stijve buis of flexibele slang die leidt naar een open afvoer. De doorsnede daarvan mag niet kleiner zijn dan de doorsnede van de waterafvoeraansluiting van de heteluchtoven.

- Monteer een passende sifon tussen de heteluchtoven en het afvoerkanaal, om het ontsnappen van dampen uit de oven en onaangename geuren uit het afvoerkanaal te voorkomen.
- Vermijd vernauwingen in de flexibele slang of verbuigingen van de stijve leiding. Zorg over de gehele lengte van de slang voor een verloop van minimaal 5% om de gewenste afvoer te waarborgen. Stukken die vrijwel horizontaal zijn, mogen niet langer zijn dan een meter.
- De heteluchtoven moet een eigen aansluiting hebben op het afvoerkanaal. Wanneer u meerdere apparaten of installaties aansluit op een enkele slang, controleer dan of de afmetingen van de slang voldoende zijn om een regelmatige en ongestoorde afvoer te garanderen.
- Houd u aan de plaatselijk geldende voorschriften en normen.

5.1.7 Stoomafvoer

- Tijdens de bereiding ontstaan hete dampen en geuren die uit de dampafvoer van de ovenruimte komen. Die bevindt zich op het bovenste gedeelte van de achterkant van de heteluchtoven. Plaats of leg geen voorwerpen boven de afvoer om de dampafvoer niet te hinderen en de voorwerpen zelf niet te beschadigen.
- Wij bevelen aan om de heteluchtoven onder een afzuigkap te plaatsen of te zorgen voor een afvoerslang voor de afvoer van stoom en geuren, waarvan de afmetingen niet kleiner mogen zijn dan de stoomafvoerbuis van de heteluchtoven.

WARNING ! Steam exhaust
ACHTUNG ! Wasserdampf ausgang
ATTENTION ! Evacuation de Vapeur
ATENCION ! Evacuacion de Vapor
ATTENZIONE ! Uscita Vapore

5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker

OPGELET!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Zij bevat aanwijzingen voor de veiligheid en het gebruik van de heteluchtoven.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor later gebruik.

Onjuiste installatie, bediening, onderhoud en reiniging, alsmede eventuele wijzigingen of modificaties kunnen leiden tot verwondingen en onjuiste werking en beschadiging van het apparaat.

5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik

OPGELET!

Het apparaat is alleen bestemd voor professioneel gebruik en mag uitsluitend bediend worden door gekwalificeerd personeel.

- Zet het apparaat **nooit** in de buurt van warmtebronnen.
- Laat **nooit** licht ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat staan of liggen. **Brandgevaar!**
- De temperatuur van het vaatwerk voor voedingsmiddelen en van andere voorwerpen kan tijdens en na de bereiding bijzonder hoog worden. Wees bijzonder voorzichtig bij het pakken ervan om verbrandingen te voorkomen. Grijp ze alleen vast terwijl u beschermende handschoenen draagt. **Gevaar voor verbranding!**
- Wees bijzonder voorzichtig bij het openen van de deur van de heteluchtoven. **Gevaar voor verbranding** door ontsnappende dampen met een hoge temperatuur.
- Plaats geen licht ontvlambare voorwerpen of voedingsmiddelen op basis van alcohol in de heteluchtoven. Deze kunnen spontaan ontbranden en leiden tot brand en ontploffingsgevaar.
- Vermijd het zouten van gerechten terwijl ze in de ovenruimte van de heteluchtoven staan. Wanneer dit onvermijdelijk is, maak de ruimte dan zo snel mogelijk schoon, het kan namelijk leiden tot beschadigingen in de ovenruimte.

De onderdelen aan de buitenkant van de heteluchtoven kunnen temperaturen bereiken van meer dan 60°C. Raak de el ementen die zijn gemerkt met het nevenstaande symbool niet aan om verbrandingen te voorkomen.

- Beschadigingen of barsten in de glazen deurcomponenten, vereisen onmiddellijke vervanging van die componenten (neem contact op met de klantenservice).
- Wanneer u de heteluchtoven niet gebruikt (bijv. 12 uur), laat dan de deur op een kiertje openstaan.
- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt (bijv. gedurende meerdere dagen), moet u de water- en stroomtoevoer naar het apparaat afsluiten.

5.2.2 Eerste ingebruikneming

- Zorg ervoor dat er zich in de ovenruimte geen voorwerpen bevinden (accessoires, verpakkingsfolie, gebruiksaanwijzing etc.).
- Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt de installatie en de stabiliteit van het apparaat, of het waterpas staat en de uitvoering van de elektrische aansluiting en de wateraansluiting.
- De ventilatieopeningen moeten open zijn en mogen niet zijn geblokkeerd.
- Monteer de elementen die tijdens de installatie mogelijkerwijs zijn verwijderd opnieuw op het apparaat.
- Zorg ervoor dat de oplegrails waar de bakplaten en GN-containers rusten op de juiste manier aan de binnenzijwanden zijn bevestigd, anders kunnen de containers met warme of hete gerechten vallen of wegglijden en verbrandingen veroorzaken.
- Verwarm de heteluchtoven terwijl hij leeg is gedurende 30 minuten bij een temperatuur van 200℃ (392℉), om eventuele geuren van de warmte-isolatie te elimineren.
- Maak het apparaat van binnen en van buiten schoon met water en een neutraal schoonmaakmiddel en neem het vervolgens met schoon water af.
- Gebruik nooit bijtende of zuurhoudende producten voor het schoonmaken.

! ***OPGELET!***

Maak de oven in geen geval met een rechtstreekse waterstraal of hogedrukreiniger schoon.

- Voer voor de overdracht van het apparaat een proefkookcyclus uit. Hierdoor kunt u de werking van het apparaat controleren en eventuele storingen of problemen vaststellen.
- Schakel de heteluchtoven in en stel een kookcyclus in met een temperatuur tot 150° C, een tijd van 10 minuten en gemiddelde vochtigheid.
- Controleer nauwgezet de volgende punten:
  - ✓ De verlichting van de ovenruimte gaat aan.
  - ✓ De heteluchtoven stopt met werken (verwarming, vochtinjectie, motoren,/ventilatoren), zodra u de deur opendoet, en gaat verder met werken, wanneer u de deur weer sluit.
  - ✓ De thermostaat voor de instelling van de kooktemperatuur reageert zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, de verwarmingselementen schakelen uit.
  - ✓ De motor(en) van de ventilator(en) veranderen automatisch van draairichting. Dit moet elke twee minuten plaatsvinden.
  - ✓ De ventilatoren van de ovenruimte draaien dezelfde kant op.
  - ✓ Controleer of het water uit de slang van de vochttoevoer naar de ovenruimte in de richting van de ventilatoren wordt gevoerd.

5.2.3 Normaal onderhoud

OPGELET!

Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening en wacht tot de heteluchtoven volledig is afgekoeld, voordat u begint met schoonmaakwerkzaamheden.

De gebruiker is verantwoordelijk voor de normale onderhoudswerkzaamheden. Neem voor bijzondere onderhoudswerkzaamheden contact op met de klantenservice en verzoek om de hulp van een gespecialiseerde, bevoegde technicus.

Regelmatig schoonmaken van de ovenruimte

- Maak het apparaat aan het einde van iedere werkdag schoon om storingsvrij functioneren, hygiëne en productiviteit van het apparaat te waarborgen.
- Gebruik geen zuurhoudende producten, schuurmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen die zand of natronloog bevatten.
- Let erop dat er geen water in het binnenste van het apparaat terechtkomt.
- Dompel het apparaat, de kabel en de stekker **nooit** onder in water of vloeistoffen om uzelf te beschermen tegen elektrische schokken.

OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor directe besproeiing met een waterstraal. In verband hiermee mag u geen hogedruk waterstraal gebruiken om het apparaat te reinigen (noch van binnen, noch van buiten)!

- Voer bij het schoonmaken de volgende stappen uit:
  - schakel het apparaat in en zet de temperatuurregelaar op 80℃;
  - laat de heteluchtoven gedurende 10 minuten werken en gebruik de vochtinjectie;
  - schakel het apparaat uit en laat het afkoelen;
  - maak de ovenruimte schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel, neem hem vervolgens uit met schoon water.

WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

Maak de ovenruimte nooit schoon bij een temperatuur die hoger is dan 70 ℃.

- Maak de dichting van de ovenruimte van de heteluchtoven dagelijks schoon met een mild schoonmaakmiddel om hem intact en functioneel te houden.

- o Gebruik bij aangekoekt vuil slechts een plastic spatel of een in azijn of warm water gedrenkt sponsje.
- o **Attentie:** wanneer er zich vet of etensresten in de ovenruimte bevinden, moet u die onmiddellijk verwijderen, omdat deze bij het gebruik van de heteluchtoven kunnen ontbranden.

Reiniging van de buitenkant

- o Gebruik voor het schoonmaken van de buitenoppervlakken van het apparaat slechts een met lauwwarm water bevochtigd doekje.
- o Gebruik uitsluitend speciale middelen voor het schoonmaken van roestvrij staal voor het schoonmaken van de buitenkant, het gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen kan corrosie van het apparaat veroorzaken.
- o Gebruik geen chloorhoudende middelen (bleekmiddelen, zoutzuur, etc.).
- o Gebruik na reiniging een zacht, droog doekje om het oppervlak te drogen en te polijsten.

Reiniging van de ovendeur

- o Wacht met het schoonmaken van de binnenruit van de deur totdat de heteluchtoven volledig is afgekoeld.
- o Dankzij de dubbele beglazing van de deur van het apparaat is die makkelijk schoon te maken.

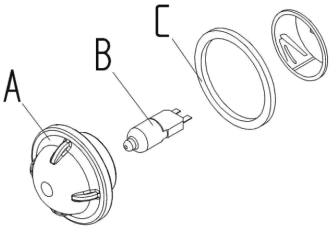
  De binnenruit kan worden uitgeklapt.
- o Maak hiertoe de bovenste en onderste staalplaten die de ruit vasthouden los door ze in de richting van de klok te draaien.
- o Klap de binnenruit uit (zie afb. links).
- o Maak de deur en de binnenruit aan beide kanten schoon met een geschikt schoonmaakmiddel.
- o Gebruik geen schurende of krassende schoonmaakmiddelen.
- o Sluit de binnenruit en plaats de staalplaten weer in hun oorspronkelijke positie.

! OPGELET!

Let er bij het sluiten van de deur op dat de binnenruit door middel van de staalplaten weer bevestigd is, anders gaat de ovendeur niet goed dicht.

Vervanging van het lampje

- **OPGELET:** Houd u strikt aan de onderstaande procedure om elektrische schokken en letsel te voorkomen:
- Onderbreek de stroomvoorziening van de heteluchtoven en laat hem afkoelen.
- Maak de schroeven los waarmee de oplegrails aan de zijkanten zijn bevestigd. Haal de rails uit de ovenruimte.
- Schroef het glazen kapje **A** los. Let daarbij op dichting **C**. Vervang het lampje **B** door een lampje met dezelfde merktekens.
- Schroef het glazen kapje **A** weer vast. Let daarbij op dichting **C**.

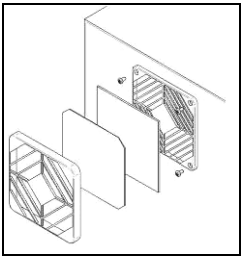


- Bevestig de oplegrails op de zijwanden en zorg ervoor dat ze goed zijn aangedraaid.
- Als het glazen kapje defect of beschadigd is, mag u de heteluchtoven niet gebruiken totdat het vervangen is (neem contact op met de klantenservice).

Vervanging en reiniging van het koelfilter (achterkant van het apparaat)

OPGELET: Houd u strikt aan de onderstaande procedure om elektrische schokken en letsel te voorkomen:

- Onderbreek de stroomvoorziening van de heteluchtoven en laat hem afkoelen.
- Maak de bevestigingsschroeven van het koelfilter los en vervang of reinig het filter.
- Wanneer u hierbij klaar bent, zet u alles weer in elkaar.



5.2.4 Bijzonder onderhoud

- Laat het apparaat regelmatig (minimaal een keer per jaar) nakijken door een gespecialiseerde, bevoegde technicus. Neem hiervoor contact op met de klantenservice.
- Voordat u enige handeling uitvoert, is het noodzakelijk dat u de stroomvoorziening onderbreekt, de kraan van de watertoevoer sluit en wacht tot de oven is afgekoeld.
- Controleer voordat u het apparaat van zijn nieuwe plaats haalt of de elektrische leidingen en de watertoe- en -afvoerleidingen op de juiste wijze zijn afgesloten.

- o Wanneer het apparaat zich op een wielgestel bevindt, controleert u of tijdens het verplaatsen de elektrische leidingen, pijpleidingen of andere leidingen niet beschadigd zijn.
- o Zet het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen (bij.v frituurpannen etc.).
- o Wanneer deze handelingen zijn uitgevoerd en het apparaat op zijn nieuwe plaats staat, controleert u voor de ingebruikname of alle elektrische aansluitingen en wateraansluitingen volgens de normen zijn uitgevoerd.

Onderhoud bij storingen
Koppel bij een storing het apparaat los van de stroomvoorziening en sluit de watertoevoer. Controleer de mogelijke storingen uit onderstaande tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Storing	Oorzaak	Oplossing
De heteluchtoven start bij het aanzetten niet op	• De ovendeur is niet gesloten. • De microschakelaar geeft niet door dat de deur gesloten is.	• Sluit de ovendeur. • Neem contact op met de klantenservice.
De heteluchtoven is volledig uitgeschakeld	• Geen netspanning. • De aansluiting op de stroomvoorziening is niet juist uitgevoerd. • De veiligheids-thermostaat van de motor is in werking getreden.	• Herstel de stroomvoorziening. • Controleer de stroomaansluiting • Neem contact op met de klantenservice.
De verlichting is uitgeschakeld	• Het lampje zit los. • Het lampje is doorgebrand.	• Plaats het lampje op de juiste manier in de fitting. • Vervang het lampje volgens de aanwijzingen uit het punt "Vervanging van het lampje" (**6.2 "Reiniging"**).
Het kook-/ bakproces geeft een ongelijkmatig resultaat	• De ventilatoren wisselen niet van draairichting. • Een van de ventilatoren staat stil. • Een van de verwarmings-elementen is defect	• Neem contact op met de klantenservice. • Neem contact op met de klantenservice. • Neem contact op met de klantenservice.

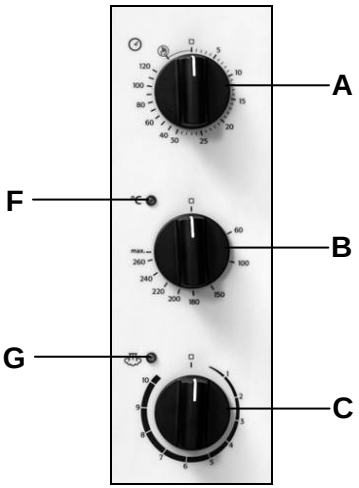
Storing	Oorzaak	Oplossing
Er komt geen water uit de stoomslang bij activering van de vochtinjectie	• De watertoevoerkraan is dicht. • De aansluiting op de watervoorziening is niet juist uitgevoerd. • Het filter bij de watertoevoer is verstopt door verontreinigingen.	• Open de watertoevoer. • Controleer de aansluiting op de waterleiding. • Maak het watertoevoerfilter schoon.
Er komt water uit de dichting bij een gesloten ovendeur	• Dichting is verontreinigd. • Dichting is beschadigd. • Er doet zich een probleem voor bij het sluiten van de ovendeur.	• Maak de dichting schoon met een vochtig doekje. • Neem contact op met de klantenservice. • Neem contact op met de klantenservice.
Tijdens de werking stopt de ventilator	• De veiligheidsthermostaat van de motor is afgeslagen. • Beschadiging van de condensatormotor.	• Schakel de heteluchtoven uit en wacht tot de beveiliging tegen oververhitting van de motor weer is ingeschakeld. Wanneer deze storing zich herhaalt, neem dan contact op met de klantenservice. • Neem contact op met de klantenservice.

OPGELET!

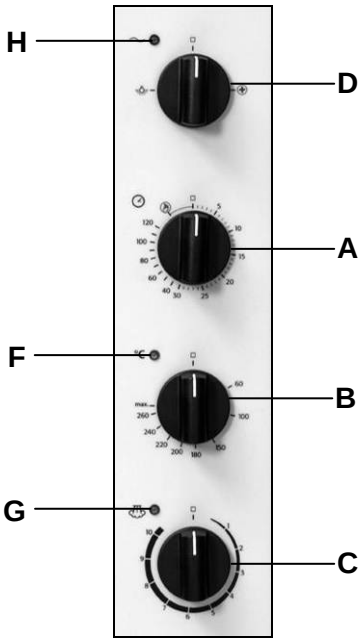
De bovenstaande problemen dienen slechts als voorbeeld en ter oriëntatie. Als er zich dergelijke of vergelijkbare problemen voordoen, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen en niet verder gebruiken. Wanneer u de storingen niet zelf heeft kunnen oplossen, moet u direct contact opnemen met de klantenservice of de leverancier om het apparaat te laten nakijken op herstellen. Zorg ervoor dat u het artikelnummer en het serienummer van het apparaat bij de hand heeft. Deze gegevens staan op het typeplaatje op de achterkant van het apparaat. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

5.3 Bedieningspanelen

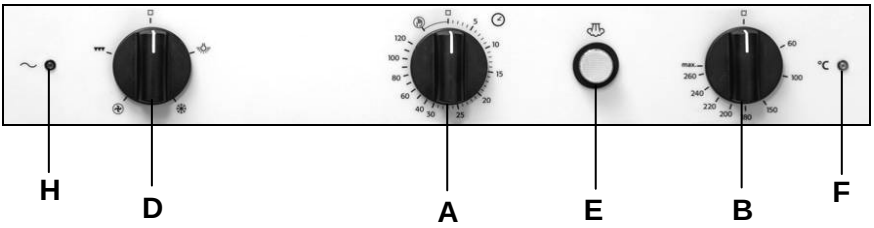
206782



206797



206873

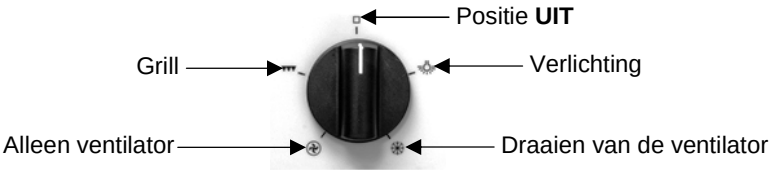


A	Draaiknop voor tijdinstelling	**E**	Vochtinjectieknop
B	Draaiknop voor temperatuurinstelling	**F**	Controlelampje voor verwarming (oranje)
C	Draaiknop voor de regeling van de vochtinjectie	**G**	Controlelampje voor vochtinjectie (oranje)
D	Functiedraaiknop	**H**	Controlelampje werking (groen)

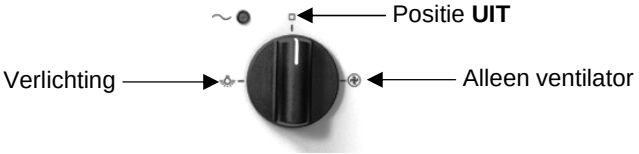
Instellingen

Functiedraaiknop

200873



200797



Met behulp van de functiedraaiknop kunt u (afhankelijk van het model) de volgende functies kiezen:

- Uitschakelen van het apparaat;
- Inschakelen van de verlichting;
- Alleen ventilator;
- Draaien van de ventilator;
- Grill.

1. Wanneer de functiedraaiknop op de positie UIT staat is de heteluchtoven volledig uitgeschakeld.
2. Wanneer de functiedraaiknop op de positie **ALLEEN VENTILATOR** staat, dan werken de verlichting en de ventilator. Het verwarmingssysteem van de heteluchtoven is bij deze instelling uitgeschakeld.
3. Wanneer de functiedraaiknop op de positie **DRAAIEN VAN DE VENTILATOR** staat, dan werken de verlichting en de ventilator. Het verwarmingssysteem van de heteluchtoven is bij deze instelling ingeschakeld en kan worden geregeld met behulp van de draaiknop voor temperatuurinstelling. Alleen het cirkelvormige verwarmingselement om de ventilatoren werkt. Het verwarmingselement van de grill is uitgeschakeld.
4. Wanneer de functiedraaiknop op de positie **GRILL** staat, dan werkt de verlichting. Het verwarmingssysteem van de heteluchtoven is bij deze instelling bedrijfsklaar en kan worden geregeld met behulp van de draaiknop voor temperatuurinstelling. Alleen het verwarmingselement van de grill werkt. Het cirkelvormige verwarmingselement om de ventilatoren is daarentegen uitgeschakeld.

Controlelampje werking

Wanneer dit lampje brandt, betekent dit dat de ovenruimteverlichting is ingeschakeld en de verwarmingselementen klaar zijn om te functioneren, afhankelijk van de gekozen functie.

Draaiknop voor tijdinstelling

Wanneer u de tijdregelaar instelt op continuwerking blijft de heteluchtoven ingeschakeld totdat de gebruiker ingrijpt.

Wanneer u een bepaalde waarde kiest binnen het bereik van 120 minuten dan blijft de heteluchtoven gedurende die tijd ingeschakeld. Het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit als de ingestelde tijd is verstreken.

Draaiknop voor temperatuurinstelling

Met de draaiknop voor temperatuurinstelling kunt u kiezen voor de gewenste bereidingstemperatuur binnen het bereik van 0 °C tot maximaal (280 °C).

Controlelampje thermostaat

Dit controlelampje brandt, wanneer de verwarmingselementen van de heteluchtoven zijn ingeschakeld en de temperatuur in de ovenruimte lager is dan de temperatuur die met de draaiknop is ingesteld.
Als het controlelampje dooft, betekent dit dat de ingestelde temperatuur is bereikt en de verwarmingselementen zijn uitgeschakeld.

Draaiknop voor de regeling van de vochtinjectie

Vochtinjectie is bedoeld om allerlei voedingsmiddelen voorzichtiger te bereiden. Bovendien is deze functie geschikt voor snel ontdooien en opwarmen van voedingsmiddelen zonder dat ze uitdrogen of hard worden, en voor het op natuurlijke wijze ontzouten van in zout ingelegde voedingsmiddelen.

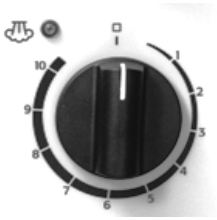
De combinatie van vochtinjectie en traditionele functie maakt flexibele toepassing mogelijk en bespaart tijd en energie. Tegelijkertijd blijven de voedingswaarde en de smaak van de voedingsmiddelen behouden.

Het op de ventilator gespoten water wordt verstoven en verandert door de hoge temperatuur van de ovenruimte in stoom.

OPGELET: De temperatuur moet op minimaal 80-100℃ zijn ing esteld om de vochtinjectie goed te laten werken.

Bij lagere temperaturen ontstaat slechts zware damp en het grootste deel van het water loopt naar de bodem van de heteluchtoven of in de afvoer.

Bovendien is het voor het beste bereidingsresultaat noodzakelijk om de heteluchtoven voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur, voordat u de vochtinjectie activeert.



Met de draaiknop voor regeling van de vochtinjectie activeert u de vochtinjectie (bevochtiging). U kunt deze instellen van **1-10** door de knop in de richting van de klok te draaien.

Controlelampje vochtinjectie

Als dit controlelampje brandt, betekent dit dat er water in de ovenruimte komt om daar omgezet te worden in stoom.

Dit proces vindt onafhankelijk van de temperatuur plaats (de persoon die het apparaat bedient moet ervoor zorgen dat de temperatuur voldoende hoog is om het bereidngsproces goed te laten verlopen).

Vochtinjectieknop

Met deze knop activeert u de vochtinjectie zolang u hem ingedrukt houdt.

Ontdooien

- U kunt de heteluchtoven gebruiken om het ontdooien van de te bereiden gerechten bij kamertemperatuur of lagere temperaturen te versnellen met behulp van de ventilatoren (afhankelijk van de aard en de afmetingen van het te ontdooien product). Zo kunt u producten snel ontdooien zonder dat zij hun smaak en uiterlijk verliezen.

Voorverwarming

- Wij bevelen aan om de oven voor te verwarmen op een temperatuur die minimaal 30 ℃ hoger ligt dan de voorziene bereidingstempera tuur, om het warmteverlies dat optreedt wanneer u de voedingsmiddelen in de heteluchtoven plaatst, te compenseren.

Adviezen en tips

- Wij bevelen aan om bij het bereiden onder de grill van voedingsmiddelen die veel vet bevatten, zoals gebraad of gevogelte, een container op de bodem van de ovenruimte te plaatsen om het vet dat tijdens de bereiding vrijkomt, op te vangen.
- Wees bijzonder voorzichtig bij het bereiden van voedingsmiddelen in schalen die gevuld zijn met vloeistoffen. Het is mogelijk dat de vloeistof uit de schalen loopt, zowel tijdens het bereidingsproces, als bij het uithalen van de schalen uit de heteluchtoven. **Gevaar voor verbranding!**
- Bij ovens die zijn geplaatst op rijskasten, roestvrijstalen tafels of andere ovens, bevelen wij aan om bakplaten niet hoger in de oven te schuiven dan de hoogte waarop de gebruiker de inhoud van de containers nog kan zien. **Gevaar voor verbranding!**
- Voor een perfect en gelijkmatig bereidingsresultaat van de gerechten raden wij aan om niet te hoge bakblikken te gebruiken, om een goede en afdoende luchtcirculatie te bereiken. De afstand tussen de gerechten en het zich erboven bevindende bakblik moet minimaal 2 cm bedragen.
- De heteluchtoven niet overbelasten. Test de plaatsing van bakkerijproducten en brood ten opzichte van de luchtcirculatie in de ovenruimte om een gelijkmatig bakresultaat te verkrijgen.
- Correcte toepassing van de kerntemperatuurmeter: steek hem van boven naar beneden op de dikste plek in het voedingsmiddel, totdat de punt precies in het midden zit.
- Indien het noodzakelijk is om tijdens het bereidingsproces een handeling uit te voeren met het voedingsmiddel, open de deur dan zo kort mogelijk om een temperatuurdaling in de heteluchtoven te voorkomen die het bereidingsresultaat negatief kan beïnvloeden.

AANWIJZING!

We raden aan om de deur in twee stappen te openen: houd eerst de deur van de heteluchtoven gedurende 4-5 seconden halfopen (3-4 cm) en open hem daarna volledig. Zo vermijdt u storingen en verbrandingen die worden veroorzaakt door stoom en hitte die mogelijk uit de heteluchtoven ontsnappen.

6. Afvalverwijdering

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!

Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi

Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne 114
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi 114
1.2 Wyjaśnienie symboli 114
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja 115
1.4 Ochrona praw autorskich 115
1.5 Deklaracja zgodności 116
2. Bezpieczeństwo 116
2.1 Informacje ogólne 116
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkowania urządzenia 116
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 117
3. Transport, opakowanie i magazynowanie 118
3.1 Kontrola dostawy 118
3.2 Opakowanie 118
3.3 Magazynowanie 118
4. Parametry techniczne 119
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia 119
4.2 Dane techniczne 120
5. Instalacja i obsługa 121
5.1 Wskazówki dla instalatora 121
5.1.1 Etap przygotowania 121
5.1.2 Miejsce instalacji 122
5.1.3 Przygotowanie do instalacji 123
5.1.4 Przyłącze elektryczne 124
5.1.5 Przyłącze wody 126
5.1.6 Odpływ wody (206782, 206797) 127
5.1.7 Upust pary 127
5.2 Wskazówki dla użytkownika 128
5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 128
5.2.2 Pierwsze uruchomienie 129
5.2.3 Zwykła konserwacja 130
5.2.4 Nadzwyczajne prace konserwacyjne 132
5.3 Panele obsługi 135
6. Utylizacja 140

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

UWAGA! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosie poparzeniem!

UWAGA! Gorący płyn w pojemniku!

Jeżeli pojemniki wypełnione są płynem lub powstającym podczas gotowania upłynnionym materiałem gotowanym, nie należy wykorzystywać wyższych poziomów do umiejscawiania pojemników poza tymi, przy których obsługujący będzie mógł zajrzeć do wsuniętego pojemnika.

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkowania urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.

! *OSTRZEŻENIE!*

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

! *OSTRZEŻENIE!*

Urządzenie to zostało stworzone z myślą o użytkowaniu fachowym i może być obsługiwane <u>tylko</u> przez personel fachowy w zakładach gastronomicznych.

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Piec konwekcyjny może być używany **wyłącznie** do następujących celów:

- pieczenie świeżych i mrożonych wyrobów cukierniczych oraz chleba;
- podgrzewanie wszelkich świeżych i zamrożonych produktów gastronomicznych;
- gotowanie na parze warzyw, mięsa i ryb;
- opcji gotowania próżniowego wolno używać wyłącznie z zastosowaniem odpowiedniego woreczka;
- utrzymywanie temperatury dań chłodzonych i zamrożonych.

! *OSTRZEŻENIE!*

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

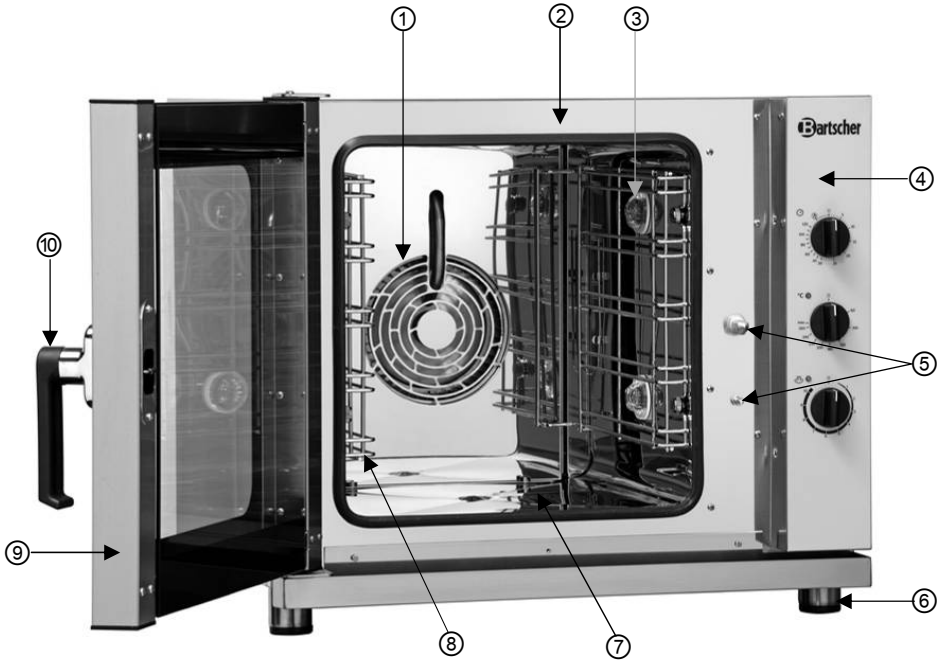
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



①	Wentylator	⑥	Stopki o regulowanej wysokości
②	Obudowa	⑦	Komora gotowania
③	Podświetlenie komory gotowania	⑧	Szyny na blachy
④	Panel obsługi	⑨	Drzwiczki pieca konwekcyjnego
⑤	System zabezpieczający drzwiczki pieca	⑩	Uchwyt drzwiczek

Zabezpieczenia

System zabezpieczający drzwiczki urządzenia (mikroprzełącznik) przerywa pracę urządzenia w razie ich otwarcia: zarówno układ ogrzewania jak i dmuchawa wyłączają się.

4.2 Dane techniczne

Nazwa	**Elektryczne piece konwekcyjne**		
Model:	**C 4430**	**C 5230**	**C 6640**
Nr artykułu:	**206873**	**206782**	**206797**
Wersja:	**z grillem i nawilżaniem**	**z nawilżaniem**	**z nawilżaniem**
Pojemność:	4 (442 x 325 mm)	5 x 2/3 GN	6 (600 x 400 mm)
Odstęp pomiędzy blachami:	75 mm	70 mm	80 mm
Zakres temperatury:	0 ℃ – 280 ℃		
Regulacja czasu:	0 – 120 minut		
Wymiary (szer. x gł. x wys. mm):	550 x 620 x 520	700 x 760 x 635	920 x 1050 x 840
Zasilanie:	3,1 kW / 230 V 50-60 Hz gotowy do podłączenia	4,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Przyłącze wody:	G3/4“		
Ciśnienie wody:	maks. 2 bar		
Waga:	29,6 kg	50,4 kg	93,6 kg
Akcesoria:	1 wąż hydrauliczny		
	4 blachy 442 x 325 mm	2 x GN 2/3	3 blachy 600 x 400 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Właściwości pieca konwekcyjnego

- Wykonanie: stal szlachetna od wewnątrz i na zewnątrz
- Oświetlenie wewnętrzne
- Podwójne szkło drzwiczek, łatwe otwieranie drzwiczek wewnętrznych
- Zaokrąglona komora do pieczenia pozwala na proste, szybkie i skuteczne czyszczenie
- Nawilżanie

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dla instalatora

OSTRZEŻENIE!

Wszelkie prace związane z instalacją, przyłączeniem oraz konserwacją urządzenia mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

Wskazówki

- Przed rozpoczęciem prac związanych z instalacją oraz uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Wszelkie etapy pracy związane z instalacją, montażem, obsługą i konserwacją powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, który **spełnia niezbędne wymagania zawodowe (zatwierdzone przez przedsiębiorstwo producenta lub sprzedawcę) i z uwzględnieniem obowiązujących przepisów kraju instalacji oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa produktu oraz bezpieczeństwa w miejscu pracy**.
- Nie wolno stosować akcesoriów i części zamiennych nie zalecanych przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika, spowodować uszkodzenie urządzenia lub doprowadzić do obrażeń, ponadto zastosowanie takich akcesoriów i części powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony musi zostać wymieniony przez serwis lub wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- Nieprawidłowa instalacja, obsługa, konserwacja, czyszczenie i jakiekolwiek zmiany oraz modyfikacje mogą doprowadzić do nieprawidłowego działania, uszkodzeń i obrażeń.
- Producent odrzuca jakąkolwiek odpowiedzialność za szkody na osobach lub szkody rzeczowe, spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych przepisów lub wynikające z ingerencji w poszczególne elementy urządzenia oraz z niezastosowania oryginalnych części zamiennych.

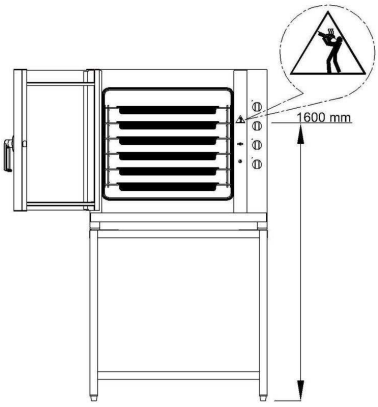
5.1.1 Etap przygotowania

- Natychmiast po otrzymaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone w trakcie transportu, a opakowanie nie uległo uszkodzeniu. W przypadku uszkodzeń lub braku elementów należy niezwłocznie powiadomić spedytora lub sprzedawcę/producenta oraz podać **nr artykułu i numer seryjny** (tabliczka znamionowa z tyłu urządzenia) i załączyć dokumentację fotograficzną.

- Należy upewnić się, że będzie dostęp do miejsca instalacji i nie będzie problemów z miejscem na przejazd uwzględniając drzwi, korytarze lub inne przejścia.
- **UWAGA**: Podczas transportu urządzenia może dojść do jego wywrócenia, co może spowodować dalsze szkody rzeczowe i na osobach, a także utrudnienia. Należy zastosować właściwe środki transportu z uwzględnieniem wagi urządzenia. Nie wolno nigdy ciągnąć urządzenia ani przechylać go, należy natomiast podnieść go pionowo z podłoża i przesuwać w poziomie.

5.1.2 Miejsce instalacji

- Urządzenie powinno być postawione w zamkniętym pomieszczeniu (nie na zewnątrz budynku!) o dobrej wentylacji.
- Przed ustawieniem pieca konwekcyjnego należy sprawdzić wymiary oraz dokładne położenie przyłączy prądu, wody i wyciągu kominowego.
- Zaleca się, by ustawić piec pod wyciągiem kuchennym lub zapewnić odprowadzenie gorących oparów i zapachów uchodzących z komory gotowania na zewnątrz budynku.
- Piec konwekcyjny musi stać na prostej powierzchni, aby uniemożliwić jego ześlizgnięcie lub wywrócenie.
- Miejsce instalacji pieca konwekcyjnego musi wytrzymać ciężar urządzenia przy maksymalnym obciążeniu. Ciężar brutto można znaleźć na tabliczce znamionowej z tyłu pieca konwekcyjnego.



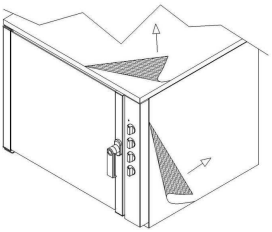
- W przypadku pieców ustawianych nad garownikami, stołami ze stali nierdzewnej lub innymi piecami niewskazane jest zastosowanie wyższej powierzchni wsuwania blach od tej, przy której użytkownik może zajrzeć do pojemników.
- Ze względów bezpieczeństwa po ustawieniu urządzenia należy umieścić naklejkę **„Niebezpieczeństwo poparzenia**“, która znajduje się w opakowaniu, na piecu konwekcyjnym na wysokości 1600 mm od podłoża (zob. rys. po prawej stronie).
- Należy zwrócić uwagę na to, by ustawienie pieca umożliwiało całkowite otwarcie drzwiczek pieca (180°) .
- Należy postępować tak, by tył urządzenia był łatwo dostępny, aby umożliwić podłączanie prądu i wody oraz konserwację.
- Urządzenie nie nadaje się do zabudowy, należy koniecznie zachować minimalny odstęp 5 cm ze wszystkich stron.

- Urządzenia **nigdy** nie wolno ustawiać w pobliżu źródeł ciepła, frytkownic lub innych źródeł gorących cieczy, gdyby okazało się to niemożliwe, to bezpieczny odstęp wynosi 50 cm z boku i z góry urządzenia, zaś 70 cm z tyłu urządzenia.
- Nie wolno **nigdy** ustawiać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów lub pojemników z łatwopalnych materiałów (takich jak ściany, meble, ścianki działowe, butle gazowe): może to doprowadzić do zagrożenia pożarowego. W razie gdyby nie było to możliwe, należy obłożyć części palne za pomocą niepalnego materiału termoizolacyjnego, przestrzegając przy tym ściśle przepisów przeciwpożarowych.

5.1.3 Przygotowanie do instalacji

- Należy usunąć opakowanie zewnętrzne (skrzynkę drewnianą i / lub karton) i zutylizować je zgodnie z obowiązującymi przepisami w kraju instalacji.

Usunięcie folii ochronnej

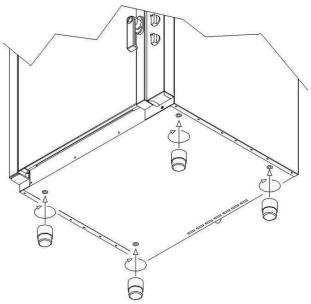


- Należy całkowicie usunąć folię ochronną ze ścianek zewnętrznych i wewnętrznych.
- Należy usunąć z wnętrza pieca akcesoria, materiały informacyjne oraz woreczki foliowe.

Regulacja stopek

OSTRZEŻENIE!

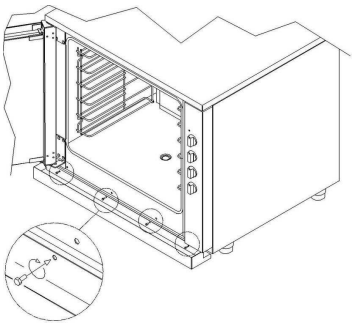
Nie wolno używać urządzenia bez stopek.



- W przypadku niekorzystania ze stopek nie można zapewnić przelotu powietrza koniecznego do chłodzenia elementów elektronicznych oraz zewnętrznych ścianek urządzenia, a to może spowodować przegrzanie i doprowadzić do uszkodzenia elementów urządzenia.
- Stopki regulowane są dołączone do zapakowanego urządzenia i należy je wkręcić do urządzenia.
- Prawidłowe, płaskie ustawienie urządzenia gwarantuje jego bezproblemową pracę. Takie ustawienie uzyskuje się za pomocą regulacji stopek oraz sprawdzenia za pomocą poziomicy. Aby zmienić regulację stopek, wystarczy je dokręcić lub odkręcić.

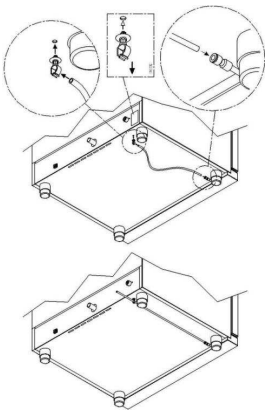
Przymocowanie tacki ociekacza

- Tackę ociekacza stosuje się w celu zbierania cieczy, które mogą spływać z przodu pieca. Należy ustawić tackę z przodu pieca i przymocować ją za pomocą śrub, znajdujących się w torebce we wnętrzu opakowania. Śruby wkręca się w gwintowane wkładki w przedniej, dolnej części pieca (rys. po prawej stronie).



Przymocowanie odpływu tacki ociekacza

- Należy zamontować zamknięcie z tworzywa sztucznego oraz biały wężyk odpływowy na wodę, znajdujący się wewnątrz opakowania. Sprawdzić, czy wężyk zainstalowano i przymocowano w taki sposób, aby woda mogła prawidłowo spływać z tacki do sieci odpływowej (rys. po prawej stronie).



5.1.4 Przyłącze elektryczne

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia! Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie można podłączyć tylko wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne!

- Należy sprawdzić przed podłączeniem urządzenia do sieci, czy napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej odpowiadają wartościom miejscowej sieci energetycznej.

  Dozwolone jest odchylenie napięcia wynoszące maksymalnie ± 10%.
- W przypadku gdy urządzenie nie posiada rolek, ułatwiających przemieszczanie, wówczas zaleca się najpierw podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, a następnie ustawić je w miejscu pracy.

- Należy zwrócić uwagę ,aby w trakcie przemieszczania urządzenia nie doszło do uszkodzenia kabla sieciowego. Dzięki temu przyłączenie do sieci zasilania będzie mieć miejsce bez trudności i w bardziej bezpieczny sposób. Należy ułożyć kabel tak, aby żaden punkt nie osiągnął temperatury otoczenia wyższej niż 50 ℃.

Piec konwekcyjny z kablem i wtykiem jednofazowym (206873)

- W przypadku urządzeń, wyposażonych w **kabel i wtyk** (prąd jednofazowy 230 V), wystarczy wetknąć wtyk do odpowiedniego gniazda (gniazdo musi pasować do wtyku znajdującego się w komplecie oraz wytrzymywać obciążenie wymagane dla urządzenia, podane na tabliczce znamionowej). Urządzenie należy ustawić tak, by wtyk przez cały czas był łatwo dostępny.
- Urządzenie jest dostarczane wraz z certyfikowanym kablem i wtykiem: nie wolno przy nich manipulować ani niczego w nich zmieniać.

Piec konwekcyjny z kablem trójfazowym i bez wtyku (206782, 206797)

- **UWAGA: w elektrycznym kablu przyłączeniowym przewód żółty/zielony powinien być przynajmniej 3 cm dłuższy w porównaniu z pozostałymi przewodami.**
- Piec konwekcyjny powinien być podłączony bezpośrednio do sieci zasilania i dysponować podłączonym uprzednio przełącznikiem z łatwym dostępem, zainstalowanym zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi. Przełącznik ten powinien posiadać rozwarcie styków dla wszystkich biegunów w celu zagwarantowania pełnego wyłączenia w warunkach kategorii przepięć III.
- Niezbędne jest właściwe podłączenie uziemienia, a kabel uziemienia nie może zostać w jakichkolwiek warunkach odłączony przez przełącznik ochronny.
- Należy upewnić się, przed podłączeniem pieca do sieci, że wszystkie przewody elektryczne są dobrze podłączone.
- Należy wziąć pod uwagę również przygotowane podłączenia dla poszczególnych urządzeń, można je znaleźć z tyłu urządzenia.

  Żółty/zielony: Przewód ochronny „ZIEMIA”.

  Niebieski: Przewód zerowy

  Brązowy, szary, czarny: przewody fazowe

Przyłącze do wyrównania potencjału

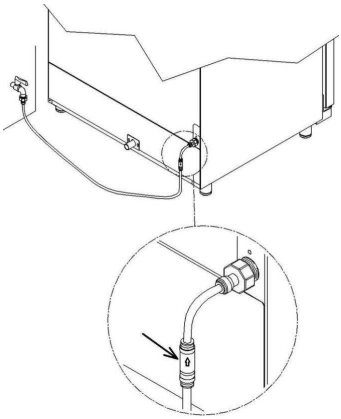
- To przyłącze powinno być wykonane pomiędzy różnymi urządzeniami za pomocą listwy zaciskowej oznaczonej następującym symbolem ⏚. Zaciski przyłączeniowe znajdują się z tyłu urządzenia.
- Zaciski umożliwiają podłączenie kabla przyłączeniowego w kolorze żółtym/zielonym o średnicy pomiędzy 2,5 a 10 mm ².
- Urządzenie powinno być podłączone do układu wyrównującego potencjał, którego skuteczność należy sprawdzić zgodnie z wytycznymi obowiązujących postanowień.

5.1.5 Przyłącze wody

- Należy zadbać o to, by w pobliżu urządzenia znalazło się przyłącze wody pitnej.
- Przed przyłączeniem urządzenia należy spuścić wystarczającą ilość wody, żeby usunąć ewentualne resztki znajdujące w przewodach rurowych i aby nie trafiły one do zaworów magnetycznych.
- Konieczne jest zainstalowanie zaworu odcinającego i filtra mechanicznego pomiędzy instalacją wodną a urządzeniem (rys. po prawej stronie).
- Z tyłu urządzenia na części oznaczonej nalepką piec konwekcyjny posiada wejście G3/4'' z filtrem.
- W komplecie znajduje się wąż hydrauliczny o długości 2 metrów ze złączkami G3/4'' oraz zaworem powrotnym na ciecze, tak jak tego wymagają obowiązujące przepisy.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Podłączenie pieca konwekcyjnego do instalacji wodnej może być wykonywane wyłącznie za pomocą dostarczonego w zestawie węża hydraulicznego! Nie wolno używać ani ponownie wykorzystywać innych węży.



- Wpływająca woda musi być pod ciśnieniem pomiędzy 150 kPa (1,5 bar) a 200 kPa (2 bar) i o temperaturze maksymalnej wynoszącej 30 °C. Jeżeli wartość ciśnienia wejściowego jest wyższa niż 200 kPa (2 bar), to należy zainstalować **reduktor ciśnienia**, ustawiony na 200 kPa (2 bar).
- W celu zapewnienia bezproblemowego działania urządzenia woda powinna mieć twardość maksymalną 5 °F, aby uniknąć osadów z wapnia. W przypadku wyższych wartości należy uprzednio zainstalować **instalację do zmiękczania wody**.

5.1.6 Odpływ wody (206782, 206797)

- Występująca na wylocie pieca konwekcyjnego woda może osiągać wysokie temperatury (90 ℃). W ęże zastosowane do odpływu wody powinny być w stanie wytrzymać takie temperatury.
- Odpływ wody znajduje się na dole z tyłu pieca konwekcyjnego i powinien on być podłączony za pomocą sztywnej rury lub elastycznego węża i odprowadzony do otwartego odpływu. Średnica tego ostatniego nie może być mniejsza niż średnica przyłącza ścieków pieca konwekcyjnego.
- Należy zamontować odpowiedni syfon pomiędzy piecem konwekcyjnym a siecią kanalizacyjną, żeby uniknąć ulatniania oparów z pieca oraz przenikania brzydkich zapachów z sieci kanalizacyjnej.

- Należy unikać zwężeń w przypadku węży elastycznych oraz skrzywień na sztywnych instalacjach. Wzdłuż całego przebiegu węża należy zachować nachylanie wynoszące przynajmniej 5%, żeby zagwarantować odpowiedni odpływ. Prawie poziome odcinki nie powinny być dłuższe niż jeden metr.
- Piec konwekcyjny powinien posiadać własne przyłącze do kanalizacji. Jeżeli do pojedynczego węża będzie podłączonych więcej urządzeń lub instalacji, należy wówczas sprawdzić czy wymiary węża pozwalają na regularny i niezakłócony odpływ.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów i norm.

5.1.7 Upust pary

- Podczas gotowania powstają gorące opary oraz inne zapachy, które uchodzą z rury odprowadzającej parę z komory do gotowania. Znajduje się ona na górze w tylnej części pieca konwekcyjnego. Nad wyciągiem nie wolno stawiać ani kłaść żadnych przedmiotów, żeby nie utrudniać odprowadzania dymu oraz by nie uszkodzić samych przedmiotów.
- Zaleca się ustawienie pieca konwekcyjnego pod okapem lub zapewnienie węża do odprowadzania gorącej pary i zapachów, którego wymiary są nie mniejsze niż rura upustu pary pieca konwekcyjnego.

WARNING ! Steam exhaust
ACHTUNG ! Wasserdampf ausgang
ATTENTION ! Evacuation de Vapeur
ATENCION ! Evacuacion de Vapor
ATTENZIONE ! Uscita Vapore

5.2 Wskazówki dla użytkownika

OSTRZEŻENIE!

Należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, gdyż zawiera ona wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz użytkowania pieca konwekcyjnego. Należy starannie przechowywać niniejszą instrukcję obsługi do późniejszego użytku. Nieprawidłowa instalacja, obsługa, konserwacja, czyszczenie oraz jakiekolwiek zmiany i modyfikacje mogą doprowadzić do nieprawidłowego działania, uszkodzeń i obrażeń.

5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego użytku i może być wykorzystywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie wolno kłaść ani stawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Temperatury pojemników na artykuły spożywcze lub innych przedmiotów w trakcie gotowania i po nim mogą być bardzo wysokie; należy zachować szczególną ostrożność przy posługiwaniu się nimi, aby uniknąć oparzeń. Wolno za nie chwytać wyłącznie za pomocą rękawic ochronnych. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Przy otwieraniu drzwiczek pieca konwekcyjnego należy zachować szczególną ostrożność: Niebezpieczeństwo poparzenia przy ulatnianiu się oparów o wysokiej temperaturze.
- Do pieca konwekcyjnego nie wolno wkładać przedmiotów łatwopalnych oraz żywności na bazie alkoholu: powodują one samozapłon i pożar, które z kolei mogą prowadzić do zjawisk o charakterze wybuchowym.
- Należy unikać solenia dań w komorze gotowania pieca konwekcyjnego. Jeżeli nie da się tego uniknąć, należy jak najszybciej zadbać o wyczyszczenie: może ono doprowadzić do uszkodzeń w komorze do podgrzewania.

Części zewnętrzne pieca konwekcyjnego mogą uzyskiwać temperaturę przekraczającą 60°C. W celu uniknięcia oparzeń, nie dotykać obszarów i elementów oznaczonych znajdującym się obok symbolem.

- Uszkodzenia lub pęknięcie komponentów ze szkła, z których składają się drzwiczki, wymagają natychmiastowej wymiany (należy skontaktować się z działem obsługi klienta).
- W przypadku niekorzystania z pieca konwekcyjnego (np. przez 12h) należy pozostawić drzwiczki lekko otwarte.
- W przypadku dłuższego niekorzystania (np. przez wiele dni) należy odciąć dopływ wody i prądu do urządzenia.

5.2.2 Pierwsze uruchomienie

- Należy upewnić się, że w komorze gotowania nie znajdują się żadne przedmioty (akcesoria, folia z opakowań, instrukcje obsługi i in.).
- Przed uruchomieniem sprawdzić prawidłowość instalacji, stabilność, niwelację urządzenia oraz wykonanie przyłącza elektrycznego oraz przyłącza dopływu zimnej wody.
- Otwory wentylacyjne muszą być otwarte i niczym nie zasłonięte.
- Elementy urządzenia, ewentualnie ściągnięte przy instalacji, powinny zostać ponownie zamontowane na urządzeniu.
- Należy upewnić się, że szyny, na których opierają się blachy lub pojemniki GN, są prawidłowo przymocowane do wewnętrznych ścianek bocznych, w przeciwnym razie pojemniki zawierające ciepłe lub gorące dania mogą spaść lub ześlizgnąć się, powodując oparzenia.
- Należy podgrzać piec konwekcyjny na pustym przebiegu przy temperaturze 200℃ (392℉) przez około 30 minut, aby usun ąć ewentualne zapach termoizolacji.
- Wyczyścić urządzenie od wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wody i neutralnego środka czyszczącego, następnie wytrzeć przy użyciu czystej wody.
- Do czyszczenia nigdy nie wolno używać produktów agresywnych lub zawierających kwasy.

! OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie wolno czyścić urządzenia za pomocą strumienia wody lub pary pod ciśnieniem!

- Na potrzeby odbioru urządzenia należy wykonać cykl próbny, który umożliwi sprawdzenie działania urządzenia oraz stwierdzenie ewentualnych usterek/problemów.
- Włączyć piec konwekcyjny i ustawić cykl podgrzewania o temperaturze do 150°C, czasie 10 minut i średniej wilgotności.
- Należy dokładnie sprawdzić następujące punkty:
  - ✓ Oświetlenie komory gotowania włącza się.
  - ✓ Piec konwekcyjny zatrzymuje się (ogrzewanie, nawilżanie, silniki/wentylatory), kiedy następuje otwarcie drzwiczek, a kontynuuje pracę, gdy drzwiczki zamykają się ponownie.
  - ✓ Termostat do regulacji temperatury ogrzewania reaguje w przypadku osiągnięcia ustawionej temperatury ogrzewania i elementy grzejne wyłączają się.
  - ✓ Silnik(i) wentylatora dokonuje (-ą) automatycznego odwrócenia kierunku obrotów. Odwrócenie musi następować co dwie minuty.
  - ✓ Wentylatory komory ogrzewania mają ten sam kierunek obrotów.
  - ✓ Należy sprawdzić ujście wody z węży w układzie odprowadzania wilgoci w komorze gotowania w kierunku wentylatorów.

5.2.3 Zwykła konserwacja

OSTRZEŻENIE!

Przed wykonaniem wszelkich prac związanych z czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania prądem i zaczekać aż piec konwekcyjny całkowicie wystygnie.

Użytkownik powinien wykonywać zwykłe prace konserwacyjne. W celu nadzwyczajnych prac związanych z konserwacją należy skontaktować się z działem obsługi klienta i zamówić pomoc wyspecjalizowanego technika z uprawnieniami.

Regularne czyszczenie komory do ogrzewania

- Aby zagwarantować bezproblemową pracę, higienę i wydajność urządzenia należy czyścić je codziennie na zakończenie dnia pracy.
- Nie wolno stosować produktów zawierających kwasy, środków do szorowania, żrących środków do czyszczenia zawierających piasek lub ług sodowy.
- Należy zwrócić uwagę na to, by woda nie przeniknęła do środka urządzenia.
- Żeby uchronić się przed porażeniem elektrycznym **nigdy** nie wolno zanurzać w wodzie ani innej cieczy urządzenia, kabla i wtyku.

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie nadaje się do bezpośredniego opryskiwania go wodą. Dlatego nie wolno stosować strumienia wody pod ciśnieniem do czyszczenia tego urządzenia (ani od wewnątrz ani na zewnątrz)!

- Przy czyszczeniu należy podjąć następujące kroki:
  - włączyć urządzenie i ustawić pokrętło temperatury na 80℃;
  - uruchomić piec konwekcyjny na 10 minut i wytworzyć parę;
  - wyłączyć urządzenie i zostawić do wystygnięcia;
  - wyczyścić komorę do ogrzewania ciepłą wodą i delikatnym środkiem do czyszczenia, następnie wytrzeć z użyciem czystej wody.

UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie czyścić komory do ogrzewania przy temperaturze przekraczającej 70 ℃.

- Codzienne czyszczenie uszczelki komory do ogrzewania pieca konwekcyjnego powinno się wykonywać z użyciem łagodnego środka czyszczącego, aby zagwarantować jej nienaruszalny stan i sprawność.

- o W przypadku osadów brudu należy zastosować jedynie szpachelkę z tworzywa sztucznego albo gąbkę zanurzoną w occie lub ciepłej wodzie.
- o Uwaga: jeżeli w komorze gotowania znajduje się tłuszcz albo resztki potraw, należy je natychmiast usunąć, gdyż podczas korzystania z pieca konwekcyjnego mogą one się zapalić.

Czyszczenie od zewnątrz

- o Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia należy stosować jedynie ściereczkę nawilżoną w letniej wodzie.
- o Za wyjątkiem specjalnych **środków do czyszczenia stali szlachetnej** przy czyszczeniu od zewnątrz zastosowanie niewłaściwych środków czystości może spowodować korozję urządzenia.
- o **Nie** wolno stosować środków zawierających chlor (wybielacze, kwas solny, itp.).
- o Po czyszczeniu należy użyć miękkiej, suchej szmatki do wytarcia i wypolerowania powierzchni.

Czyszczenie drzwiczek pieca

- o Do wyczyszczenia wewnętrznej szyby drzwiczek należy zaczekać, dopóki piec konwekcyjny nie wystygnie całkowicie.
- o Dzięki podwójnej szybie drzwiczek urządzenia można je czyścić w prosty sposób.

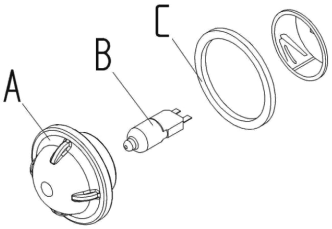
  Szybę wewnętrzną można wysunąć.
- o Należy odkręcić w tym celu górną i dolną płytę stalową, które utrzymują szybę wewnętrzną, przekręcając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- o Wysunąć szybę wewnętrzną (rys. po lewej stronie).
- o Wyczyścić szybę wewnętrzną z obu stron oraz drzwiczki z użyciem właściwego środka.
- o Nie stosować środków do szorowania ani takich, które mogą porysować elementy.
- o Zamknąć szybę wewnętrzną, umieszczając płyty stalowe w pozycji wyjściowej.

! OSTRZEŻENIE!

Przy zamykaniu drzwiczek należy zwrócić uwagę, aby szyba wewnętrzna była ponownie zamocowana płytami stalowymi, w przeciwnym razie drzwiczki pieca nie będą mogły się szczelnie zamknąć.

Wymiana lampki

- **UWAGA:** Należy ściśle przestrzegać poniższego sposobu postępowania, aby uniknąć porażenia prądem i obrażeń:
- Odciąć zasilanie prądem od pieca konwekcyjnego i pozostawić go do wystygnięcia.
- Odkręcić śruby, za pomocą których przymocowane są boczne szyny na blachy. Usunąć je z komory gotowania.
- Odkręcić szklaną pokrywę **A**. Uważać przy tym na uszczelkę **C**. Wymienić lampkę **B** na lampkę o takich samych parametrach.
- Ponownie przykręcić szklaną pokrywę **A**. Uważać przy tym na uszczelkę **C**.

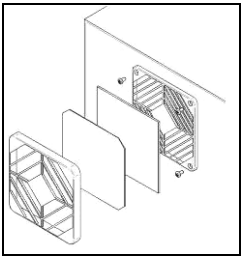


- Przymocować szyny na blachy do ścianek bocznych i upewnić się, że są solidnie przykręcone.
- Gdyby szklana pokrywa okazała się niesprawna bądź uszkodzona, nie wolno w takim przypadku używać pieca konwekcyjnego, dopóki nie zostanie ona wymieniona (Należy zwrócić się do działu obsługi klienta).

Wymiana i czyszczenie filtra chłodzenia (tył urządzenia)

UWAGA: Należy ściśle przestrzegać poniższego sposobu postępowania, aby uniknąć porażenia prądem i obrażeń:

- odciąć zasilanie prądem od pieca konwekcyjnego i pozostawić go do wystygnięcia.
- odkręcić śruby mocujące filtr chłodzenia i wymienić lub wyczyścić filtr;
- po zakończeniu tej czynności należy złożyć wszystko z powrotem.



5.2.4 Nadzwyczajne prace konserwacyjne

- Należy regularnie (przynajmniej raz w roku) zlecić kontrolę urządzenia wyspecjalizowanemu technikowi z uprawnieniami. Należy się w tej sprawie skontaktować z działem obsługi klienta.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek operacji, konieczne jest odłączenie zasilania, zamknięcie kurków dopływu wody oraz odczekanie, aż piec wystygnie.
- Przed przestawieniem urządzenia z jego miejsca montażu należy sprawdzić, czy przewody elektryczne oraz instalacje doprowadzające i odprowadzające wodę są odcięte we właściwy sposób.

- o Jeżeli urządzenie posiada system rolek, wówczas należy sprawdzić, czy w trakcie jego przemieszczania przewody elektryczne, rurowe lub inne nie ulegną uszkodzeniu.
- o Unikać stawiania urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (np. frytownic itp.).
- o Po wykonaniu danej operacji i ustawieniu urządzenia w jego miejscu montażu należy upewnić się, że wszystkie przyłącza elektryczne i wodne zostały wykonane zgodnie z normami przed uruchomieniem urządzenia.

Konserwacja w razie usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania i zamknąć dopływ wody. Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta należy sprawdzić możliwe usterki urządzenia opisane w tabeli poniżej.

Usterka	Przyczyna	Sposób usunięcia
Przy włączeniu piec konwekcyjny nie uruchamia się	• Drzwiczki pieca nie są zamknięte. • Mikroprzełącznik nie zgłasza zamknięcia drzwiczek pieca.	• Zamknąć drzwiczki pieca. • Skontaktować się z działem obsługi klienta.
Piec konwekcyjny jest całkowicie wyłączony	• Brak zasilania prądem. • Przyłącze zasilania prądem nie zostało wykonane we właściwy sposób. • Termostat ochronny silnika uruchomił się.	• Przywrócić napięcie zasilania. • Sprawdzić przyłącze zasilania. • Skontaktować się z działem obsługi klienta.
Oświetlenie jest wyłączone	• Lampka się poluzowała. • Lampka się przepaliła.	• Umieścić lampkę w prawidłowy sposób w oprawce. • Wymienić lampkę zgodnie z rozdziałem „Wymiana lampki“ **(6.2 „Czyszczenie“**).
Nierównomierny rezultat gotowania/ pieczenia	• Wentylatory nie wykonują zmiany kierunku obrotów. • Jeden z wentylatorów nie działa. • Jeden z oporników jest niesprawny.	• Skontaktować się z działem obsługi klienta. • Skontaktować się z działem obsługi klienta. • Skontaktować się z działem obsługi klienta.

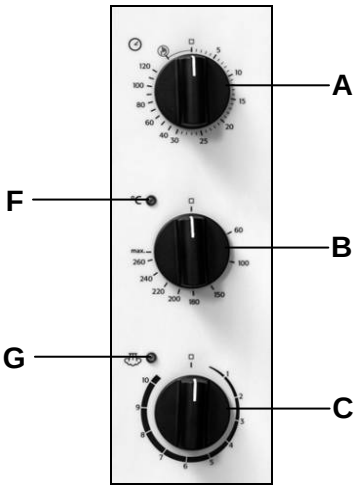
Usterka	Przyczyna	Sposób usunięcia
Przy aktywacji nawilżania z wężyków nie wydostaje się woda	• Zamknięty dopływ wody. • Przyłącze zasilania wodą nie zostało wykonane we właściwy sposób. • Filtr wejściowy wody zatkany przez zabrudzenia.	• Otworzyć dopływ wody. • Sprawdzić przyłącze do sieci wodnej. • Oczyścić filtr wejściowy wody.
Przy zamkniętych drzwiczkach pieca z uszczelki wydobywa się woda	• Zanieczyszczona uszczelka. • Uszczelka uszkodzona. • Istnieje jakiś problem z zamykaniem drzwiczek pieca.	• Należy wyczyścić uszczelkę wilgotną szmatką. • Skontaktować się z działem obsługi klienta. • Skontaktować się z działem obsługi klienta.
Podczas pracy urządzenia wentylator zatrzymuje się	• Termostat ochronny silnika uruchomił się. • Uszkodzenie silnika kondensatora.	• Wyłączyć piec konwekcyjny i zaczekać, aż układ chroniący silnik przed przegrzaniem ponownie się uruchomi. Gdyby usterka powtarzała się, należy skontaktować się z działem obsługi klienta. • Skontaktować się z działem obsługi klienta.

OSTRZEŻENIE!

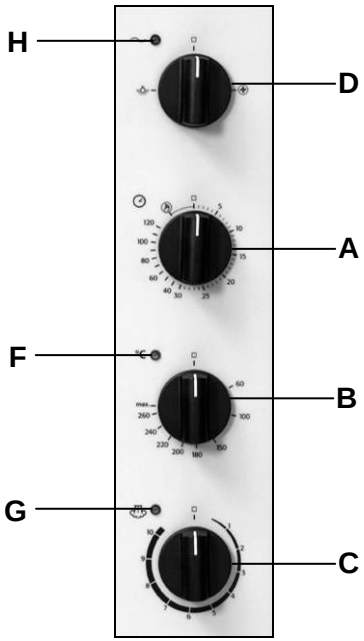
Podane powyżej przypadki problemów służą jedynie za przykład i mają charakter orientacyjny. Gdyby pojawiły się takie lub podobne problemy, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i przerwać korzystanie z niego. Gdyby nie udało się usunąć usterek, należy zwrócić się bezpośrednio do działu obsługi klienta lub do sprzedawcy w celu sprawdzenia i naprawy. Należy podać numer artykułu oraz numer seryjny urządzenia, dane te znajdują się na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie dokonywać napraw.

5.3 Panele obsługi

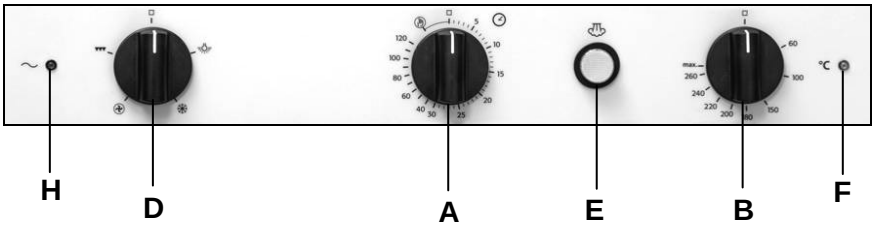
206782



206797



206873

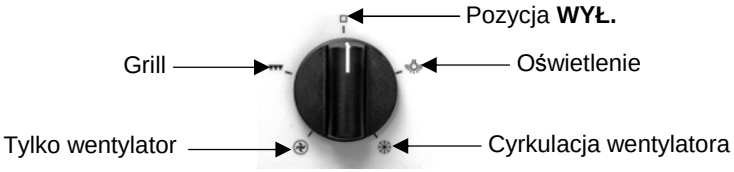


A	Pokrętło ustawiania czasu	**E**	Przycisk nawilżania
B	Pokrętło ustawiania temperatury	**F**	Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa)
C	Pokrętło regulacji nawilżania	**G**	Kontrolka nawilżania (pomarańczowa)
D	Pokrętło funkcji	**H**	Kontrolka pracy (zielona)

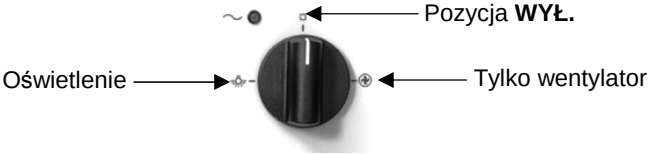
Ustawienia

Pokrętło funkcji

200873



200797



Za pomocą pokrętła funkcji można wybrać (w zależności od modelu) następujące funkcje:

- Wyłączanie urządzenia;
- Włączanie oświetlenia;
- Tylko wentylator
- Cyrkulacja wentylatora
- Grill

1. Kiedy pokrętło funkcji jest ustawione w pozycji **WYŁ**., wówczas piec konwekcyjny jest całkowicie wyłączony.
2. Kiedy pokrętło funkcji jest ustawione w pozycji **TYLKO WENTYLATOR**, wówczas oświetlenie i wentylator działają. System ogrzewania pieca konwekcyjnego przy tym ustawieniu jest wyłączony.
3. Kiedy pokrętło funkcji jest ustawione w pozycji **CYRKULACJA WENTYLATORA**, wówczas oświetlenie i wentylator działają. System ogrzewania pieca konwekcyjnego przy tym ustawieniu jest włączony i można nim sterować za pomocą pokrętła temperatury. Działa tylko element grzejny w kształcie koła wokół wentylatorów. Natomiast element grzejny grilla jest wyłączony.
4. Kiedy pokrętło funkcji jest ustawione w pozycji **GRILL**, wówczas oświetlenie działa. System ogrzewania pieca konwekcyjnego przy tym ustawieniu jest gotów do pracy i można nim sterować za pomocą pokrętła temperatury. Działa tylko element grzejny grilla. Natomiast element grzejny wokół wentylatorów jest wyłączony.

Kontrolka pracy

Kiedy się świeci, oznacza to, że oświetlenie komory gotowania jest włączone, a elementy grzejne są gotowe do pracy, w zależności od wybranej funkcji.

Pokrętło ustawiania czasu

Przy ustawieniu pokrętła czasu na tryb ciągły piec konwekcyjny pozostanie włączony do momentu, aż użytkownik nie interweniuje.

Jeżeli wybrano określoną wartość w zakresie do 120 minut, to piec konwekcyjny pozostaje stale włączony przez ten okres czasu. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się.

Pokrętło ustawiania temperatury

Pokrętło ustawiania temperatury umożliwia wybór pożądanej temperatury podgrzewania w zakresie od 0 °C do maks .(280 °C).

Kontrolka termostatu

Ta kontrolka świeci się, kiedy elementy grzejne pieca konwekcyjnego są włączone, a temperatura gotowania jest niższa niż temperatura ustawiona za pomocą pokrętła ustawiania temperatury.
Kiedy ta kontrolka zgaśnie oznacza to, że elementy grzejne wyłączyły się i osiągnięto ustawioną temperaturę.

Pokrętło regulacji nawilżania

Nawilżanie służy do delikatniejszego gotowania wszelkiego rodzaju artykułów spożywczych. Ponadto opcja ta nadaje się do szybkiego rozmrażania, podgrzewania artykułów spożywczych bez wysuszania ich oraz naturalnego odsalania artykułów spożywczych umieszczonych w soli.

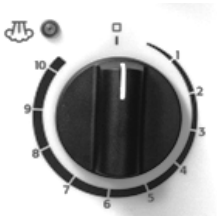
Kombinacja nawilżania i tradycyjnej funkcji pozwala na elastyczność zastosowań, a przy tym na oszczędność energii i czasu. Jednocześnie zostają zachowane właściwości odżywcze oraz smak artykułów spożywczych.

Woda wtryskiwana na wentylator jest rozpylana i - dzięki wysokiej temperaturze w komorze gotowania - zmieniana w parę.

UWAGA: Aby nawilżanie działało w zadowalający sposób, konieczne jest, by temperatura była ustawiona na przynajmniej 80-100℃.

W przypadku niższych temperatur powstaje tylko ciężka para, a spora część wody odpływa na spód pieca konwekcyjnego bądź do odpływu.

Oprócz tego, do właściwego gotowania wymagane jest ogrzanie wstępne pieca konwekcyjnego do pożądanej temperatury, zanim aktywuje się nawilżanie.



Pokrętło ustawienia nawilżania umożliwia aktywację nawilżania (zwilżania). Można je regulować w zakresie **od 1 do 10**, przekręcając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Kontrolka nawilżania

Jeżeli jest włączona, oznacza to, że woda dostaje się do komory w celu wytworzenia z niej pary. Odbywa się to niezależnie od temperatury (obsługujący musi zapewnić wystarczająco wysoką temperaturę, aby gotowanie przebiegało prawidłowo).

Przycisk nawilżania

Przycisk ten aktywuje nawilżanie przez cały czas gdy pozostaje on wciśnięty.

Rozmrażanie

- Pieca konwekcyjnego można użyć do przyspieszenia procesu rozmrażania dań do gotowania, za pomocą wentylatorów, przy temperaturze pokojowej lub niższej (w zależności od wielkości i rodzaju produktu do rozmrażania). W ten sposób można szybko rozmrozić produkty bez utraty ich smaku czy zmian w ich wyglądzie.

Podgrzewanie wstępne

- W celu wyrównania skutków utraty ciepła poprzez otwieranie drzwiczek pieca przy wstawianiu artykułów spożywczych do pieca konwekcyjnego, zaleca się podgrzanie wstępne w temperaturze wynoszącej przynajmniej 30 ℃ powy żej przewidzianej temperatury gotowania.

Porady i wskazówki

- Przy gotowaniu za pomocą grilla artykułów spożywczych, które są wyjątkowo tłuste, takich jak pieczeń czy drób, zaleca się ustawienie pojemnika na dnie komory gotowania w celu wyłapania tłuszczu, skapującego w trakcie gotowania.
- Przy gotowaniu artykułów w pojemnikach wypełnionych płynem, należy szczególnie uważać na możliwość wylania się tych płynów na zewnątrz pojemników, zarówno podczas gotowania jak i podczas wyciągania pojemników z pieca konwekcyjnego. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- W przypadku pieców ustawianych nad garownikami, stołami ze stali nierdzewnej lub innymi piecami niewskazane jest zastosowanie wyższej powierzchni wsuwania blach niż taka, przy której użytkownik może zajrzeć do pojemników. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Do doskonałego i równomiernego gotowania dań zaleca się stosowanie niezbyt wysokich blach, aby zagwarantować dobrą i wystarczającą cyrkulację powietrza. Pomiędzy górną blachą a daniami powinien znajdować się odstęp wynoszący przynajmniej 2 cm.
- Nie należy przeciążać pieca konwekcyjnego w celu uzyskania równomiernego efektu w przypadku wypieków lub chleba, należy spróbować ułożyć produkty według obiegu powietrza w komorze do gotowania.
- Prawidłowe zastosowanie wewnętrznego czujnika temperatury: należy wprowadzać w najgrubszy punkt produktu spożywczego, w kierunku z góry do dołu aż do momentu dotarcia do środka produktu wierzchołka czujnika.
- W przypadku gdy w trakcie gotowania okaże się konieczna ingerencja na produkcie spożywczym, wówczas drzwiczki pieca konwekcyjnego należy otworzyć na jak najkrótszy moment, aby uniknąć zbyt dużego spadku temperatury wewnątrz pieca konwekcyjnego, ponieważ to wpłynęło by niekorzystnie na wynik gotowania.

WSKAZÓWKA!

Zalecamy otwieranie drzwiczek na raty: przez 4-5 sekund trzymać je otwarte do połowy (3-4 cm), a potem całkowicie otworzyć. W ten sposób można uniknąć usterek i oparzeń spowodowanych oparami i wysoką temperaturą w piecu konwekcyjnym.

6. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!

Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120